

# *Grand Menu*



*Googie's Cafe Minami Nagano*

# Risotto



▲キノコのクリームリゾット ～バルサミコソースと綿あめで味わうフォアグラと信州プレミアム牛を添えて～

## 国内産にこだわった十六穀米による 個性豊かなリゾットメニュー

一粒一粒の個性が織りなす風味豊かな国内産の十六穀米を使用しています。  
素材選びから火加減や味付けなどの調理方法まで手間暇かけて徹底的にこだわりました。

### 十六穀米

Googie's Cafe が厳選した十六穀米。鉄分やカルシウム、ビタミン、食物繊維など多彩な栄養面はもちろん、何より美味しさにこだわりました。黒米、大麦、もち玄米、もちきび、もちあわ、黒大豆、小豆、発芽玄米、赤米、はとむぎ、たかきび、うるちひえ、とうもろこし、アマランサス、白ごま、黒ごまを配合。

### フォアグラ

世界三大珍味として有名な食材「フォアグラ」。丁寧に下処理をしたフォアグラを手間をかけて焼き上げています。より濃厚な味わいと、とろける様な食感をお楽しみ下さい。

### 信州牛

信州の特産物でもある「リンゴ」を食べて育った信州牛は良質なアミノ酸、オレイン酸、リノール酸を多く含み肉本来の旨みや甘み、香りをしっかりと味わえるのが特徴です。

*Soup Risotto MAKANAI SPECIAL*

スープリゾット *Makanai Special* ..... ¥900

まかないから生まれたシェフ秘伝のレシピ。香り豊かな旬野菜とチキンスープであっさりとした優しいリゾットに仕上げました。

*Cheese Risotto of Fresh Tomato & Basil*

フレッシュトマト&バジルのチーズリゾット ..... ¥1,100

3種類のチーズとトマトソースにフレッシュバジルの爽やかな風味を加えたリゾットの王道スタイル。

*Squid Ink Risotto*

イカスミリゾット ..... ¥1,300

イカスミと魚介のだしを白ワインとオリーブ油で煮立て特製トマトクリームで仕上げました。

*West Coast-Style Seafood Risotto*

ウエストコースト魚介リゾット ..... ¥1,400

信州産の生乳による自家製ホワイトソースに、魚介をふんだんに使ったアメリカ西海岸スタイルのクリームリゾット。

*Bolognese of Porcini Mushrooms & Shinshu Beef*

信州牛とキノコのボロネーゼリゾット ..... ¥1,600

信州牛の挽肉と国内産野菜を使い、トマトと赤ワインでじっくり煮込み、旨味を凝縮させたシェフ自慢のミートソースに信州産キノコを加えました。

*Lever Cream Risotto with Porcini*

ポルチャーニ茸とレバークリームのリゾット ..... ¥2,000

新鮮な信州産鶏のレバーを国内産野菜とブランデーを使いじっくり煮込み、香り豊かなポルチャーニ茸を加えたシェフ自慢の逸品。

# Special Risotto

*Served with Foie Gras & Shinshu Beef Cream of Mushroom Risotto*

## キノコのクリームリゾット

～フォアグラと信州プレミアム牛を添えて～

ポルチャーニ茸と信州産のキノコをふんだんに使ったクリームリゾットに、程よい酸味のバルサミコソースと甘味のある綿あめで味わう信州牛とフォアグラを添えました。

..... ¥3,800

表示価格は全て税込価格です。



# Pizza



▲リングルゴン

## 本格石窯で焼き上げたこだわりピザ そのおいしさには理由があります

オーダーを受けてから一枚一枚丁寧に手で伸ばし、約 600 度まで温度が上がるように独自にカスタムした石窯を使い、500 度で一気に焼き上げます。これにより当店ではしか味わうことのできない「外はカリッと、中はモチリ」とした独特の食感が生まれます。

地元農家の野菜や信州産のチーズ、はちみつなどを使った食材の宝庫「信州」ならではのピザメニューをご堪能ください。

★出来立てのピザをお持ち帰りもできます。  
※別途持ち帰り用箱の料金が必要となります。  
レギュラー箱 ¥150 ハーフ箱 ¥100

## ■ Googie's Cafe Special Pizza

### Margherita Specialite

マルゲリータ スペシャルリテ ..... ¥2,000

信州産モッツァレラチーズとフレッシュバジルと自家製セミドライトマトの贅沢マルゲリータ。

### Shinshu Beef Bolognese and Black Truffle

黒トリュフと信州牛ボロネーゼ ..... ¥2,500

厳選した黒トリュフと、赤ワインで仕上げたオリジナルミートソースのピザ。

## ■ Googie's Cafe Original Pizza

### Margherita

マルゲリータ ..... レギュラー ¥1,300  
トマト、バジル、モッツァレラチーズのベーシックピザ。 ..... ハーフ ¥700

### American Tomato

アメリカントマト ..... レギュラー ¥1,400  
フレッシュなトマトソースにポテト、ベーコンとカリフォルニアドレッシングのピザ。 ..... ハーフ ¥800

### Spicy Salami

スパイシーサラミ ..... レギュラー ¥1,450  
ピリ辛サラミに黒胡椒とローストガーリックのアクセント。 ..... ハーフ ¥850

### Quattro Cheese

クワトロチーズ ..... レギュラー ¥1,600  
モッツァレラ、ゴルゴン、チェダー、グラナの厳選された 4 種類のチーズに ..... ハーフ ¥900  
信州産蜂蜜とメープルで焼き上げました。

### Anchovy and Onion

アンチョビ&オニオン ..... レギュラー ¥1,600  
アンチョビとオニオンスライスに 3 種類のチーズによる絶妙なバランスのピザ。 ..... ハーフ ¥900

## グーギーズカフェでしか味わえない極上ピザ

### Ringorgon

リングルゴン ..... 信州産モッツァレラとゴルゴンゾーラ&信州リングに  
ピュアメープル&信州産蜂蜜

グーギーズカフェだけでしか味わえない信州産食材を使用した「リングルゴン」。  
信州産リングと信州産モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラチーズをのせて焼き上げました。  
リングの酸味とピュアメープルと信州産蜂蜜の甘味、チーズのコク、そして独特の生地の食感が  
一体にならなければできないこの味わい。ここでしか食べられない極上ピザを、ぜひご堪能ください。

レギュラー ¥1,800 ハーフ ¥1,000

### Avocado and Shrimp

海老とアボカド ..... レギュラー ¥1,700  
ヨーグルトナッツソースで食べる海老とアボカドのピザ。 ..... ハーフ ¥950

### The Shinshu

信州【味噌×豚×キノコ】 ..... レギュラー ¥1,700  
無添加味噌に信州豚、信州産キノコをふんだんに使用したオリジナル和風ピザ。 ..... ハーフ ¥950

### Seafood Mozzarella

海鮮モッツァレラ ..... レギュラー ¥1,800  
海老、ムール貝、イカ、アサリをふんだんに使ったモッツァレラチーズの海鮮ピザ。 ..... ハーフ ¥1,000

表示価格は全て税込価格です。



## Pasta



▲海老とホタテのトマトクリーム

### 厳選食材で作るこだわりのパスタメニュー

信州産の小麦をブレンドしたオリジナルの生パスタ。信州産をはじめ厳選した食材を使った生パスタの味をお楽しみください。

#### → 生パスタ

信州産の貴重な地粉とセモリナ粉をブレンドしたオリジナル生パスタ。香りも良く、ソースに良く絡みモチリとした食感をスパゲッティとペンネでお楽しみいただけます。

#### → 信州牛

信州の特産物でもある「リンゴ」を食べて育った信州牛は良質なアミノ酸、オレイン酸、リノール酸を多く含み、肉本来の旨みや甘み、香りをしっかりと味わえるのが特徴です。

#### → 自家製ベーコン

十種類のハーブと焼塩で長時間漬け込み肉の旨みを引出し熟成させます。その肉をさくらとりんごのチップで燻製し、薫り高いベーコンに仕上げています。

#### → トマトソース

店内で手間暇かけて作られるトマトソース。たまねぎをじっくり炒め甘味を出し、トマトと一緒に長時間煮込むことで程よい酸味と甘みのある風味豊かなソースに仕上がります。

#### → ポルチーニ茸

トリュフ・マツタケと並ぶ世界三大きのこのひとつであり、数々のキノコの中でも、味・香り・食感は群を抜き世界的に人気の食材。

#### → トリュフ

高貴な香りで今も昔も食通達を唸らせる黒トリュフは、「黒いダイヤモンド」と呼ばれるほどの高級食材。季節によりフランス産とヒマラヤ産で厳選したものを取り寄せています。

### ■ Pasta ~ Spaghetti ~ 信州地粉生パスタのスパゲッティ

*Peperoncino Seasonal Vegetables*

旬野菜のペペロンチーノ ..... ¥950

旬の野菜を、国産にんにく・唐辛子のオリーブオイルで炒めたあっさりパスタ。

*Pomodoro*

ポモドーロ ..... ¥1,000

じっくり煮込んだ特製トマトソースと信州産モッツァレラチーズを使用。

*Cod roe, Squid, Mushrooms*

タラコ×イカ×キノコ ..... ¥1,100

タラコ、イカ、キノコを炒めて、バター醤油で仕上げた和風パスタに国産レモンの香りづけ。

*Squid Ink × Squid Ink*

イカスミ×イカスミ ..... ¥1,300

地粉にイカ墨を練り込んだ生パスタにイカの旨味を最大限に引き出したイカスミソースを絡めて。

*Carbonara of Spinach and Homemade Bacon*

自家製ベーコンとほうれん草のカルボナーラ ..... ¥1,300

自家製ベーコンを白ワインと生乳で仕立てた特製クリームソースで絡めました。

*Googie's Neapolitan*

Googie's ナポリタン ..... ¥1,300

人気のゲーギーズオリジナルトマトソースを使用し、生パスタで仕上げた進化系ナポリタン。

*Tomato Cream Shrimp and Scallop*

海老とホタテのトマトクリーム ..... ¥1,500

ゲーギーズカフェ創業からの人気メニュー『エビトマトクリーム』をグレードアップ。帆立を加え、生パスタを活かす特製トマトクリームにアレンジ。

*Bolognese of Porcini Mushrooms and Shinshu Beef*

信州牛とポルチーニ茸のボロネーゼ ..... ¥1,800

信州牛の挽肉と国内産野菜を使い、トマトと赤ワインでじっくり煮込み、旨味を凝縮させたシェフ自慢のミートソースに香り豊かなポルチーニ茸を加えました。

## Special Pasta

*Cream Pasta of Lever and Black Truffle*

黒トリュフとレバークリームのタリアテッレ ..... ¥2,600

新鮮な鶏レバーを香味野菜とブランデーを使いじっくり時間をかけて炒め、厳選した黒トリュフとクリームを加えた香り豊かなパスタ。

表示価格は全て税込価格です。



## ■ Pasta ~ Penne ~ 信州地粉生パスタのペンネ

ペン先のように斜めに切られた筒状のパスタ。生パスタを使用。

*Penne Arrabbiata*

ペンネ・アラビアータ ..... ¥1,000

イタリアの食卓で愛される辛口トマトソースを絡めたペンネ。

*Penne Gorgonzola*

ペンネ・ゴルゴンゾーラ ..... ¥1,000

ゴルゴンゾーラチーズをベースにしたソースのまろやかなクリームペンネ。

*Penne Shinshu Mushroom Tomato Cream*

信州きのこトマトクリームペンネ ..... ¥1,300

まろやかな特製トマトクリームに信州産きのこチーズを加えたペンネ。

## ■ Gnocchi ニョッキ

ジャガイモと小麦粉を混ぜて作ったモチリとした食感が特徴の丸く練ったパスタ。

*Macaroni Cheese Potato Gnocchi*

ニョッキの石窯焼きグラタン ..... ¥1,000

ホワイトソースとチェダーチーズを使い、石窯焼きグラタンに仕立て、旨みを閉じ込めました。

*Carrot Cream of Asparagus and Bacon*

ベーコンとアスパラのキャロットクリーム ..... ¥1,300

特製キャロットクリームにカリカリベーコンとアスパラのアクセント。

## ■ Lasagna ラザニア

*Googie's Lasagna*

Googie's ラザニア ..... ¥1,500

信州牛の挽肉と国内産野菜を使い、トマトと赤ワインでじっくり煮込み、旨味を凝縮させたシェフ自慢のミートソースで味わうラザニア。

## Salad



▲ Googie's サラダ

*Googie's Salad*

Googie's サラダ ..... ¥800

信州中野産のパプリカなど厳選した野菜のフレッシュサラダ。

ハーフ ¥500

●お好みのドレッシングをお選びください。

ヨーグルトナッツドレッシング / バルサミコ醤油 / ビネガードレッシング / コブドレッシング

*Coleslaw Salad*

コールスローサラダ ..... ¥400

オリジナルヨーグルトナッツドレッシングのコールスローサラダ。

*Caesar Salad*

シーザーサラダ ..... ¥700

シャキシャキのレタスにカリカリベーコンと濃厚なカリフォルニアドレッシングで。

*Warm Salad of Seasonal Vegetables*

季節の温野菜サラダ ..... ¥800

長野県産の中心とした季節の野菜を温野菜で。

*Bagna Cauda*

バーニャカウダ ..... ¥1,000

自家製バーニャカウダソースが人気の野菜スティック。

*Seafood & Avocado Salad*

海鮮アボカドサラダ ..... ¥1,300

海鮮&アボカド&フレッシュ野菜の具だくさんの贅沢サラダをコブドレッシングで。

表示価格は全て税込価格です。



photo:Yokozawa Yasuhiro

▲信州きのこトマトクリームペンネ

▲ニョッキ:ベーコンとアスパラのキャロットクリーム

▲ Googie's ラザニア



# Hamburg, Steak, Grill



## Hamburg Shinshu Beef & Pork

▲黄金比ハンバーグステーキ

信州牛と信州豚のみを使用

### 黄金比ハンバーグステーキ

信州牛と信州豚を Google's Cafe 秘伝の黄金比であわせ、それぞれの肉の旨みを引き出したオリジナルハンバーグ。一つ一つ丁寧に店内で手作りしています。ソースには、地元農家の無添加醤油に国産のにんにくを加えた「にんにく醤油」と国産野菜を時間をかけて煮込み、旨みを凝縮した「デミグラスソース」の二種類でお召し上がりください。

レギュラー	150g	.....	¥1,300
ダブル	300g	.....	¥1,900
トリプル	450g	.....	¥2,500

**Topping** お好みのトッピングで自分スタイルのハンバーグに。

- 目玉焼き ●チェダーチーズ ●アボカド ..... ¥150
- ゴルゴンゾーラチーズ ●自家製ベーコン ..... ¥250
- 信州産モッツァレラチーズ ..... ¥350

### 自家焙煎にんにく

国産のにんにくを店内でじっくりとローストし、丁寧に濾して仕上げることで、独特の臭みを抑え、食欲をそそる香りとにんにく本来の甘味と風味を際立たせました。手作り醤油と合わせてソースとしてお楽しみください。

### 手作り醤油

千曲市をはじめとする県内産の大豆を原料に、添加物は一切使用せず、天然塩仕込みと昔ながらの製法で手間暇をおしまずに作っています。安心安全であることはもちろん、素材の味を最大限に引き出してくれます。

### 手作り味噌

長野県産の大豆を使い、地元農家で添加物を使わずに作っている無添加味噌。大豆の本来の旨みや麹の豊かな風味が感じられ、やさしい味わいをお楽しみいただける味噌に仕上がっています。

## 信州ブランド3大食材メニュー

美しい山々に囲まれ、四季折々の変化に富んだ自然豊かな信州。長野県では豊かな風土から生まれた優れたオリジナル食材のブランドづくりを進めています。その中でも人気の食材を使ったメニューを取り揃えました。

### 信州プレミアム牛

オレイン酸を多く含み、脂肪が滑らかで口溶けが良く、柔らかさと風味に優れて和牛肉の特質が感じられます。長野県が衛生検査を行い、飼育管理の記帳を確認して認定している「信州あんしん農産物」認定農場から出荷された黒毛和種。

### 信州黄金シャモ

広い鶏舎で、のびのびと健康的に育てられた信州の地鶏。歯ごたえがある食感、肉汁があふれる深い旨み、そして噛むほどに増す風味を兼ね備えています。脂肪分も控えめでヘルシーです。

### 信州サーモン

約10年もの歳月をかけて開発された信州サーモン。ニジマスとブラウントラウトの掛け合わせにより生まれ、両方の長所を受け継いだ信州サーモンは、肉質が細かく、トロリととろける舌ざわりと濃厚な旨味が特徴です。

Steak Shinshu Premium Beef

信州プレミアム牛ステーキ 150g ..... ¥4,800

程よい脂のランプ肉を、厳選した5種類の香味でお召し上がりください。

●焼き加減をお選びください。レア / ミディアム / ウェルダン

Shinshu Premium Beef Tagliata

信州プレミアム牛タリアータ ..... ¥1,900

信州産バルサミコ酢と無添加醤油のソース 旬の温野菜添え。

Stone Oven Baked of Shinshu Ogon Shamo

信州黄金シャモの石窯焼グリル ..... ¥3,600

石窯でじっくり焼き上げた信州の黄金シャモを完熟トマトとジェノベーゼのソースでお召し上がりください。

Stone Oven Baked of Shinshu Salmon

信州サーモンのグリル ..... ¥2,800

信州サーモンの旨みをグリルでさらに引き出しました。

## セットメニュー

ライスセット ライス(長野県産)+無添加味噌汁 or コーンポタージュ ..... S: ¥350 M: ¥400 L: ¥450

パンセット 安曇野グラハムパン+コーンポタージュ ..... ¥350

単品 ライス(長野県産) ..... S: ¥200 M: ¥250 L: ¥300 安曇野グラハムパン ..... ¥200

表示価格は全て税込価格です。



## Hamburg, Steak, Grill

Middle-Grained Skirt Steak Australia

豪州産牛ハラミステーキ 150g ..... ¥1,300

豪州産牛ミドルグレインのカットステーキ。和風ガーリックジンジャーソース〜国産レモンの香り〜。

Hamburger Steak and Skirt Steak Steak

黄金比ハンバーグステーキ&豪州産牛ハラミステーキ..... ¥2,600

黄金比ハンバーグステーキと豪州産牛ミドルグレインのカットステーキの贅沢なコンビ。

Shinshu Pork Grill

信州産豚のグリル ..... ¥1,280

肉のきめが細かくジューシーで柔らかい信州産豚のグリル。信州産3種のきのこ入り生姜ソース。

Shinshu Chicken Grill

信州産鶏もも肉のグリル ..... ¥1,280

クセのないみずみずしい肉質の信州産鶏のグリル。完熟トマトとジェノベーゼのソース。

## A la carte dish

Homemade French fries

自家製フレンチフライ ~ピュアメープルハニー添え~ ..... ¥480

手間をかけて仕込んだジャガイモは、表面はカリッと中はホクホク。メープルシロップをたっぷりからめて。

Spicy Chicken Wing

スパイシーチキンウィング ..... ¥750

素揚げした国産鶏手羽をチリパウダーでスパイシーに仕上げました。

Garlic oil and Anchovy Shrimp

海老のアンチョビガーリックオイル煮 ..... ¥1300

海老、アンチョビ、玉ねぎ、国産にんにくのオリーブオイル煮。

Fried Chicken

信州産鶏のからあげ ..... ¥720

信州産鶏肉を特製タレに漬けたジューシーで柔らかい唐揚げ。

Braised Pork Spare Ribs Shinshu

信州豚スペアリの煮込み ..... ¥2,500

信州豚のスペアリーブを赤ワイントマトソースでじっくり煮込みました。

Baked Frank & Bacon

焼フランク&焼ベーコン.....¥820

Assorted Cheese

チーズの盛り合わせ ..... ¥780

Assorted Salami and Raw Ham

生ハムとサラミの盛り合わせ ..... ¥820

## Rice bowl & Plate

ライスは全て長野県産米を使用しています。  
全てに無添加味噌汁がつきます。

●ごはん大盛 +¥100

Ginger Pork Bowl

ポークジンジャー丼

信州豚の生姜焼をのせた特製どんぶり。  
..... ¥1,500



▲ポークジンジャー丼

Loco Moco

Googie's ロコモコ丼 ..... ¥1,500

信州牛と信州豚の黄金比ハンバーグステーキに新鮮卵の目玉焼きと特製ロコモコソース。

Served with Beef Steak Bowl Shinshu Wasabi

ビーフステーキ丼 ..... ¥1,800

特製和風ステーキソースをかけた豪州産牛ハラミカットステーキをどんぶり。

Fried Chicken Set Meal of Chicken Shinshu

信州産鶏肉のからあげプレート ..... ¥980

信州産鶏肉を特製タレに漬けたジューシーで柔らかい唐揚げのプレート。



▲サルティーナカレー

## Curry

●好みの辛さに調節できます。  
辛口 +¥50 大辛 +¥100 激辛 +¥200  
●大盛 +¥200

Saltina Curry

サルティーナカレー

信州牛カレーを、当店オリジナルのピザ生地でお召し上がりください。

..... ¥1,000

Shinshu Beef Original Curry

信州牛オリジナルカレー ..... ¥1,000

信州牛をじっくり煮込んだ芳醇なビーフカレー。

長野県産米を使用しています。

Grilled Cheese Curry

焼きチーズカレー ..... ¥980

チーズをのせて石窯で香ばしく焼き上げました。

長野県産米を使用しています。

表示価格は全て税込価格です。



# Hamburger



▲信州バーガー

## ■ Googie's Cafe Special hamburger

信州生まれの厳選食材で創り上げた  
グーギーズカフェのスペシャルハンバーガー

### ☞ 信州牛 100% パティ

つなぎを一切使用せず、牛肉の旨みを最大限に引き出した信州牛 100%のパティを使用しています。信州の特産でもあるリンゴを食べて育った信州牛は、脂肪部分が程よく含まれ、肉本来の味わい深い旨みが特徴です。

#### Shinshu Hamburger

**信州バーガー** ..... ¥1,300

信州牛 100%パティなど信州産厳選食材のハンバーガー。  
高原野菜・信州バルサミコ・グリルオニオン・タルタルソース・リンゴソテー

#### Shinshu WASABI Hamburger

**信州 WASABI バーガー** ..... ¥1,400

安曇野わさび醤油でアクセントをつけた信州ならではのバーガー。  
安曇野わさび醤油・高原野菜・信州バルサミコ・グリルオニオン・タルタルソース・リンゴソテー

#### Shinshu WASABI Hamburger

**信州モッツアレラバーガー** ..... ¥1,650

信州産のモッツアレラチーズを贅沢に使用した信州バーガー。  
信州産モッツアレラチーズ・高原野菜・信州バルサミコ・グリルオニオン・タルタル・リンゴソテー

## ■ Googie's Cafe Original hamburger

豪州産ビーフ 100%パティを使用したグーギーズカフェオリジナルバーガー。

#### Hamburger

**ハンバーガー** ..... ¥680

タルタルソース・レタス・トマト

#### Teriyaki Hamburger

**てりやきバーガー** ..... ¥780

照り焼きソース・タルタルソース・レタス・トマト

#### Cheese Hamburger

**チーズバーガー** ..... ¥830

チェダーチーズ・タルタルソース・レタス・トマト

#### Avocado Hamburger

**アボカドバーガー** ..... ¥830

アボカド・タルタルソース・レタス・トマト

#### Avocado Hamburger

**アボカドチーズバーガー** ..... ¥980

アボカド・チェダーチーズ・タルタルソース・レタス・トマト

#### Bacon Cheese Hamburger

**ベーコンチーズバーガー** ..... ¥1,030

自家製ベーコン・チェダーチーズ・タルタルソース・レタス・トマト

#### Italian Hamburger

**イタリアンバーガー** ..... ¥1,030

トマトソース・モッツアレラ・バジルソース

#### Hawaiian Hamburger

**ハワイアンバーガー** ..... ¥1,380

パイナップル・エッグ・アボカド・自家製ベーコン・BBQ ソース

### Sauce & Topping

お好みのソースとトッピングで自分スタイルのハンバーグに。

- 特製トマトソース ●ハラペーニョソース ●照り焼きソース ●安曇野わさび&手作り無添加醤油 ..... ¥100
- ピクルス ●パイナップル ..... ¥100 ●目玉焼き ●チェダーチーズ ●アボカド ..... ¥150
- ゴルゴンゾーラチーズ ●自家製ベーコン ..... ¥250
- 信州産モッツアレラチーズ ●豪州産ビーフパティ ..... ¥350 ●信州牛パティ ..... ¥700

### バーガーセット フライドポテト+お好きなドリンク + ¥400

お好きなドリンクを下記からお選びください。

- コーヒー(ホット or アイス) ●紅茶(ミルク or レモン/ホット or アイス) ●ジャスミン茶(ホット or アイス)
- ウーロン茶(ホット or アイス) ●コーラ ●ジンジャーエール ●オレンジジュース ●グレープフルーツジュース

表示価格は全て税込価格です。