

# GRAND MENU

BAKUDAN HAMBURG



フライングガーデンの看板メニュー  
こだわりの「爆弾ハンバーグ」



# BAKUDAN HAMBURG

爆ハンは**ミディアム**がおすすめです！  
 苦手な方はスタッフにお申し付けください



**おすすめ！**  
**爆ハン**  
**和風ソース**  
 玉ネギと大根たっぷり  
 醤油ベース！

★画像はキング250gです。



**爆ハン**  
**にんにく**  
**ソース**  
 にんにくとレモン醤油が  
 絶妙にマッチング

★画像はキング250gです。

**爆ハン 和風ソース** OR **爆ハン にんにくソース**

|      |        |                   |
|------|--------|-------------------|
| キング  | 250g   | 1,419円 (税抜1,290円) |
| クイーン | 200g   | 1,309円 (税抜1,190円) |
| ダブル  | 200g×2 | 2,449円 (税抜2,227円) |

※ダブルは和風ソースとにんにくソースからお好みの組合せで2つ選べます。



ダブルには  
 付け合せ(ガロニ)は  
 付いておりません

焼肉ハンバーグを  
 ご注文のお客様  
**追加ソース**

和風ソース  
 にんにくソース  
**おかわり自由**

アレルギー  
 情報はこちら



★鉄板商品は大変熱くなっておりますのでお気を付け下さい ☆焼肉ハンバーグのお持ち帰りはできません ☆肉製品にはスジなど入る場合がございます ☆季節により付け合せが変わる場合がございます

爆ハンに合う  
お米を厳選ブレンド



# 国産米



## ライスおかわり自由

※当店で使用しているお米は全て国産米です。  
(おかわりライスのお取り分けはご注文ください※小学生未満は除く。)

### お得なセットメニュー

#### サラダセット ライスまたはパン ⊕ 下配の選べるサラダ

##### A 旬を味わう 新鮮サラダセット

和風ドレッシング

605円(税抜550円)

※野菜は季節により異なります



##### B ちょっと食べたい シーザーサラダセット

シーザードレッシング

605円(税抜550円)



##### C ちょっと気になる マッシュルームサラダセット

人參ドレッシング

605円(税抜550円)



##### F ちょっとおためし クレンソングサラダセット

和風ドレッシング

605円(税抜550円)



#### スープセット ライスまたはパン ⊕ 下配の選べるスープ



コーンスープセット  
605円(税抜550円)



クリームチャウダーセット  
748円(税抜680円)



ミネストローネセット  
748円(税抜680円)

#### ◆ ライス ◆ パン

単品 各330円(税抜300円)

※パンのおかわりはできません。



#### Drink Bar ドリンクバー



お料理・デザートをご注文のお客様  
198円(税抜180円)

おこさま ※小学生以下  
110円(税抜100円)

#### セットをご注文のお客様

大人気!!  
熱いうちに添えてから  
お召し上がりください



⊕154円(税抜140円)で  
ガーリックライスに変更できます

※2杯目以降(おかわり)は通常ライスになります

さらに

追加で超ガーリック!!  
"ごろっと"にんにくオイル  
155円(税抜141円)



ガーリックライス単品で  
ご注文のお客様 484円(税抜440円)

★ドリンクバーのみご注文のお客様 370円(税抜337円)

新登場!!

NEW

爆ハン 粒マスタードソース

さわやかな風味とプチとした食感がアクセント

キング 250g 1,699円(税抜1,545円)

クイーン 200g 1,604円(税抜1,459円)

※価格はキング250gです。

“爆ハン”にも  
岩下の新生姜



110円(税抜100円)

※価格はインナーです

爆ハン 山わさびソース

自家製の山わさびクリームとレモン醤油のソース

キング 250g 1,604円(税抜1,459円)

クイーン 200g 1,504円(税抜1,368円)

※価格はキング250gです。

爆ハン トマトソース

野菜がたっぷり

キング 250g 1,889円(税抜1,718円)

クイーン 200g 1,789円(税抜1,627円)

※価格はキング250gです。

爆ハンバーガーを  
ご注文のお客様  
追加ソース

和風ソース  
にんにくソース  
おかわり自由

特製チーズを厳選ブレンド



※価格はキング250gです。

爆ハン チーズソース

キング 250g 1,574円(税抜1,431円)

クイーン 200g 1,464円(税抜1,331円)

チーズに溺れる



※価格はキング250gです。

爆ハン チーズソース2倍

キング 250g 1,729円(税抜1,572円)

クイーン 200g 1,619円(税抜1,472円)

追加のトッピングで  
オリジナル

フラガチキン  
1ピース  
154円(税抜140円)



“ごろっと”  
にんにくオイル 155円(税抜141円)  
チーズソース 155円(税抜141円)  
半熟たまご 110円(税抜100円)

お得なセットメニュー

サラダセット ライスまたはパン ⊕ 下記の選べるサラダ

A



毎食味わう  
新鮮サラダセット  
和風ドレッシング  
605円(税抜550円)

B



ちょっと食べたい  
シーザーサラダセット  
シーザードレッシング  
605円(税抜550円)

C



ちょっと気になる  
マッシュルームサラダセット  
人蔘ドレッシング  
605円(税抜550円)

F



ちょっとおためし  
クレソンサラダセット  
和風ドレッシング  
605円(税抜550円)

ライスおかわり自由 (おかわりライスのお取り分けはご遠慮ください)

◆ライス ◆パン  
単品 各330円(税抜300円)

スープセット ライスまたはパン ⊕ 下記の選べるスープ



コーンスープ  
セット  
605円(税抜550円)



クラムチャウダー  
セット  
748円(税抜680円)



ミネストローネ  
セット  
748円(税抜680円)

Drink Bar



お料理・デザートも  
ご注文のお客様  
198円(税抜180円)  
おこさま ※小学生以下  
110円(税抜100円)

セットをご注文のお客様

大人気!!  
おいしさを倍増させてから  
お召し上がりください

※154円(税抜140円)で  
ガーリックライスに変わります  
※2杯目以降(おかわり)は  
通常ライスになります

※ガーリックライス専用にご注文のお客様  
484円(税抜440円)

# 爆ハンコンビ

BAKUHAN COMBI

楽しさ100倍!!

2種類のソースから  
お選びください

和風ソース

玉ねぎと大根たっぷり醤油ベース!

にんにくソース

にんにくとレモン醤油が  
絶妙にマッチング



★画像は和風ソースです。

爆ハンバーグを  
ご注文のお客様  
追加ソース

和風ソース

にんにくソース

おかわり自由

チキンコンビ

クイーン200g+チキン125g

和風ソース

or にんにくソース

1,779円(税抜1,618円)



★画像は和風ソースです。

どでかエビフライコンビ

クイーン200g+海老フライ

和風ソース

or にんにくソース

1,859円(税抜1,690円)



★画像は和風ソースです。

ステーキコンビ

クイーン200g+リブロースステーキ125g

和風ソース

or にんにくソース

2,354円(税抜2,140円)

## お得なセットメニュー

■米

ライスおかわり自由

(おかわりライスのお取り分けはご遠慮ください ※小学生未満は除く。)

スープセット ライスまたはパン ⊕ 下記の選べるスープ



コーンスープセット  
605円(税抜550円)



グラムチャウダーセット  
748円(税抜680円)



ミネストローネセット  
748円(税抜680円)

SUMITORY  
Drink Bar  
ドリンクバー

お料理・デザートを  
ご注文のお客様  
198円(税抜180円)

おこさま 小学生以下  
110円(税抜100円)

★ドリンクバーのみご注文のお客様  
370円(税抜337円)

セットもご注文のお客様

大人!!  
新しいものに浸りながら  
お楽しみください

⊕154円(税抜140円)で  
ガーリックライスに変更できます

さらに

★2回目以降(おかわり)は  
無料ライスになります

追加で選べるガーリック!!

"ごろっと"にんにくオイル  
155円(税抜141円)

ガーリックライス単品でご注文のお客様  
484円(税抜440円)

◆ライス ◆パン  
各330円(税抜300円)

# サラダ

SALAD

## サラダのこだわり

3つのC「クリーン」「コールド」「クリスピー」  
毎日店舗で新鮮なレタスを手ちぎりカット



RENEWAL

★内容はフレッシュマッシュルームサラダです。

フレッシュマッシュルームサラダ  
人気ドレッシング 759円(税抜690円)

ちょっと気になるマッシュルームサラダ  
385円(税抜350円)

マッシュルームのこだわり

千葉県香取市芳原マッシュルーム



有機栽培、安全・安心な製法にこだわり、マッシュルームを専門に栽培している生産者です



お肉料理によく合う ★内容はたっぷりクレソンサラダです。

たっぷりクレソンサラダ  
和風ドレッシング 759円(税抜690円)

ちょっとおためしクレソンサラダ  
385円(税抜350円)



クレソンのこだわり

茨城県でクレソン一筋に栽培している三圃農の「みくにクレソン」は食感よく、香りよく、栄養もたっぷり!



一番人気! ★内容はふわふわチーズのシーザーサラダです。

ふわふわチーズのシーザーサラダ  
シーザードレッシング 759円(税抜690円)

ちょっと食べたいシーザーサラダ  
385円(税抜350円)

おすすめ!



お好みでトッピング

半熟たまご  
110円(税抜100円)



NEW

人気!

フレッシュアボカドサラダ  
和風ドレッシング 759円(税抜690円)



揚げたてチキンと新鮮野菜でボリュームたっぷり!

和風ドレッシング & シーザードレッシング

HOTチキンサラダ  
759円(税抜690円)

野菜をあと少し

和風ドレッシング

旬を味わう  
新鮮サラダ  
385円(税抜350円)

※価格は季節により異なります



# ドリア

DORIA

特製ソースとチーズで  
焼き上げました



人気のハンバーグドリア  
1,098円(税抜999円)



なつかしの焼カレードリア  
1,098円(税抜999円)

# ハンバーグ

HAMBURG STEAK

洋食屋さんの自信作!

真心こめたプロの味



和風ソース×大根おろし 人気のハンバーグ  
和風ハンバーグ  
1,018円(税抜926円)



チーズ好きにはたまらない!!  
濃厚たっぷり  
チーズのハンバーグ  
1,098円(税抜999円)



特製デミグラスソースがたっぷり  
洋食屋の  
デミグラスハンバーグ  
988円(税抜899円)

## お得なセットメニュー

**ライス** ライスおかわり自由  
(おかわりライスのお取り分けはご注意ください。小学生未満は除く。)

サラダセット ライスまたはパン ⊕ 下記の選べるサラダ



旬を味わう 新鮮サラダセット  
和風ドレッシング  
605円(税抜550円)



ちょっと食べたい  
シーザーサラダセット  
シーサードレッシング  
605円(税抜550円)



ちょっと奥に作る  
マッシュルームサラダセット  
人参ドレッシング  
605円(税抜550円)



ちょっとおためし  
クレソンサラダセット  
和風ドレッシング  
605円(税抜550円)

セットもご注文のお客様

大人気!  
熱いうちに食べてから  
お目し上がりください



⊕154円(税抜140円)で  
ガーリックライスに変更できます

さらに

★2杯以上 追加のりは  
専用ライスになります

さらに **ガーリックII**  
"ごろっと"にんにくオイル  
155円(税抜141円)



ガーリックライス単品でご注文のお客様  
484円(税抜440円)

◆ ライス ◆ パン  
各330円(税抜300円)



**NEW**

**人気!** フレッシュアボカドハンバーグ  
1,188円(税抜1,080円)

たまごはお好みでくずしながら  
お召し上がりください



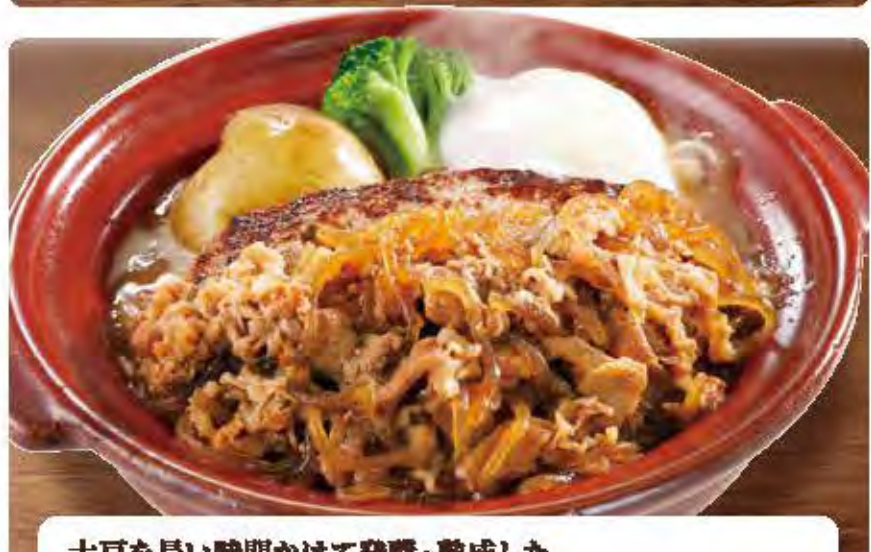
トマトソースにはリコピンがいっぱい!  
トマトと野菜の煮込みハンバーグ  
1,098円(税抜999円)



創業当時のまかないカレー×ハンバーグ  
ぐつぐつ煮込んだカレーハンバーグ  
1,098円(税抜999円)



満足!お肉がゴロっと  
こだわりビーフシチューハンバーグ  
1,738円(税抜1,580円)



大豆を長い時間かけて発酵・熟成した  
希少なたまり醤油がコク深い  
すき焼きハンバーグ 1,098円(税抜999円)

**追加で  
いかが?!**

フラガチキン  
4ピース 550円(税抜500円)  
.....  
1ピース 154円(税抜140円)  
\*価格は4ピースです。



※価格情報・アレルギー情報(食品等)の一覧表をご用意しておりますのでスタッフにお尋ねください。\*価格が変わる場合がございます

# チキン

CHICKEN STEAK

皮面をパリッ!中はふっくらと肉汁たっぷりに焼き上げています

さらに美味しく

ジューシーに



秘伝のごまダレが香る

若鶏のうまいうまい焼き

988円(税抜899円)

イチ推し



食欲そそる特製スパイス

若鶏のガツンとにんにく焼き

1,098円(税抜999円)



黒こしょうが引き立つ

鮮烈 黒チキン焼き

988円(税抜899円)

## お得なセットメニュー

**ライス** ライスおかわり自由  
(おかわりライスのお取り分けはご遠慮ください ※小学生未満は不可。)

サラダセット ライスまたはパン ⊕ 下記の選べるサラダ



毎々味わう 新鮮サラダセット

和風ドレッシング

605円(税抜550円)



ちょっと食べたい シーザーサラダセット

シーザードレッシング

605円(税抜550円)



ちょっと気になる マッシュルームサラダセット

人参ドレッシング

605円(税抜550円)



ちょっとおためし クレソンサラダセット

和風ドレッシング

605円(税抜550円)

セットをご注文のお客様

大人気!!  
鶏肉の旨みとから  
み油が絡んでから  
かき上げてください



⊕154円(税抜140円)で

ガーリックライスに変更できます

さらに

★2杯目以降(おかわり)は  
通常ライスになります

さらにガーリック!!

"ごろっと"にんにくオイル

155円(税抜141円)



ガーリックライス単品でご注文のお客様

484円(税抜440円)

◆ライス ◆パン

各330円(税抜300円)


※お肉の量は大量になっておりますのでお肉を付け下さい ※お肉にはスジなど入る場合がございます ※季節により付け合せが変わる場合がございます ※パンのおかわりはできません。



オーブンでやわらかく焼き上げました  
やみつきちキン  
1,098円 (税抜999円)



岩下の新生姜の食感を豪快に！  
若鶏のさっぱり新生姜  
1,098円 (税抜999円)

 × **岩下の新生姜** \おすすめ/  
トッピング岩下の新生姜 110円 (税抜100円)



グリルしたチキンに野菜がたっぷり！  
若鶏のごろごろトマトソース  
※付け合せ (カロコ) は付いておりません  
1,098円 (税抜999円)



北海道産  
中札内田舎どり使用



**NEW**

国産鶏のロースト  
1,859円 (税抜1,690円)

**安全**

北海道産の飼料と  
運動できる平飼い飼育で  
ストレスなく育てられた  
安全性を高めたブランド鶏です

**特徴**

実味が抑えられた肉質は  
柔らかく旨みとコクがあり、  
特に骨付き肉は旨みと  
コラーゲンが豊富です

※店舗情報・アレルギー情報 (※品目) の一覧表でご用意しておりますのでスタッフにお尋ねください ※価格が変わる場合がございます

# コンビ

COMBI

美味しさいっぱい!

笑顔あふれる組み合わせ

秘伝のごまダレが香る

笑顔の名人 ハンバーグ175g+チキン125g

1,529円(税抜1,390円)



## グリル三冠王

ハンバーグ120g+チキン125g+カットステーキ60g

1,859円(税抜1,690円)



## ハンバーグと大きなエビフライ

ハンバーグ175g+海老フライ 1,639円(税抜1,490円)



## 元気な鉄人

ハンバーグ175g+カットステーキ75g

1,749円(税抜1,590円)

# ステーキ

BEEF STEAK

みんなが喜ぶ

厳選上質ステーキ



*New Zealand*  
 ニュージーランドならではの  
 自然あふれる環境で  
 のびのび育った牛の赤身肉

★価格は和風ソースです。

**リブローズステーキ** 250g  
 和風ソース or にんにくソース **3,279円** (税抜2,981円)

2種類のソースから  
 お選びください

**和風ソース**  
 玉ねぎと大根たっぷり醤油ベース!

**にんにくソース**  
 にんにくとレモン醤油が  
 絶妙にマッチング



★価格は和風ソースです。

**ステーキコンビ** タイーン200g+リブローズステーキ125g  
 和風ソース or にんにくソース **2,354円** (税抜2,140円)



★価格はにんにくソースです。

**ガーデンステーキ** 150g  
 和風ソース or にんにくソース **2,079円** (税抜1,890円)

# ローストチキン

ROAST CHICKEN



北海道産  
 中札内田舎どり使用



**NEW**

**国産鶏のロースト**  
**1,859円** (税抜1,690円)

お得なセットメニュー

**ライスおかわり自由**  
 (おかわりライスのお取り分けはご遠慮ください。小学生未満は除く。)

**サラダセット** ライスまたはパン ⊕ 下皿の選べるサラダ

**A**



旬を味わう 新鮮サラダセット  
 和風ドレッシング  
**605円** (税抜550円)

**B**



ちょっと食べたい  
 シーザーサラダセット  
 シーザードレッシング  
**605円** (税抜550円)

**C**



ちょっと寛になる  
 マッシュルームサラダセット  
 人蔘ドレッシング  
**605円** (税抜550円)

**F**



ちょっとおためし  
 グレソンサラダセット  
 和風ドレッシング  
**605円** (税抜550円)

セットをご注文のお客様

大人専用  
 思い通りに食べてから  
 お返し上がりください

**+154円** (税抜140円) で  
**ガーリックライス** に変更できます

さらに  
 \*2杯目以降 (おかわり) は  
 通常ライスになります

追加で**和ガーリックII**  
 "ごろっと"にんにくオイル  
**155円** (税抜141円)

ガーリックライス単品でご注文のお客様  
**484円** (税抜440円)

◆ ライス ◆ パン  
 各**330円** (税抜300円)

☆産地情報・アレルギー情報 (※品目) の一覧表をご用意願してありますのでスタッフにお尋ねください。 ☆価格が変わる場合がございます。

# サイドディッシュ

SIDE DISH



スパイシー  
チキンの唐揚げ 484円(税抜440円)



フラガチキン  
4ピース  
550円(税抜500円)  
.....  
1ピース  
154円(税抜140円)  
★数量は4ピースです。



山盛りポテトのチーズ焼き  
440円(税抜400円)



**NEW**  
ソーセージ&ポテト  
649円(税抜590円)

栃木県産芋ロケット使用



★数量はメガ盛りです。  
クリスピーポテトフライ  
メガ盛り 484円(税抜440円)  
.....

クリスピーポテトフライ  
242円(税抜220円)



うまッシュルームグリル  
649円(税抜590円)



濃厚ビーフシチュー  
858円(税抜780円)

ガーリックライス  
484円(税抜440円)

大人気!!  
熱いうちに混ぜてから  
お召し上がりください

さらに  
お家で焼くガーリック!!

“ごろっと”  
んにくオイル  
155円(税抜141円)



ライス  
330円(税抜300円)

パン  
330円(税抜300円)



コーンスープ  
330円(税抜300円)

具たくさんクラムチャウダー  
462円(税抜420円)

たっぷり野菜のミネストローネ  
462円(税抜420円)

# ドリア

DORIA

特製ソースとチーズで  
焼き上げました



人気のハンバーグドリア  
1,098円(税抜999円)



なつかしの焼カレードリア  
1,098円(税抜999円)

# Alcohol

アルコール



爆弾ハンバーグに  
良く合う

## Original wine

カベルネ・ソーヴィニヨン  
フライングガーデン  
オリジナル赤ワイン (750ml)  
1,375円 (税抜1,250円)



## Wine

ワイン

グラス 白・赤  
各 231円 (税抜210円)  
デカンタ 白・赤  
各 682円 (税抜620円)

## Beer

SUPER  
"DRY"



アサヒ  
スーパードライ



生中ジョッキ 594円 (税抜540円)  
瓶ビール (中瓶) 715円 (税抜650円)

運転手さんもカンパイ!



ノンアルコール

ドライゼロ (小瓶)  
429円 (税抜390円)

## Highball



ハイボール  
528円 (税抜480円)

## Lemon sour

「フィーバーツリー  
レモンニックウォーター」  
を使用しています!



★原液はGINONプレミアムレモンソー

GINON  
プレミアムレモンソー  
748円 (税抜680円)

無糖液には  
GINONレモンソー  
528円 (税抜480円)

## Japanese sake

赤城山 (300ml)

群馬県を代表する辛口の逸品  
781円 (税抜710円)

炭酸水 (330ml)

231円 (税抜210円)



「フィーバーツリー」は、  
世界中から厳選した植物由来の成分を  
使用した炭酸飲料です。  
お酒の味わいを引き立てるカクテル素材としてはもちろん  
味わいの良さからソフトドリンクとしても  
お楽しみいただけます。

フィーバーツリー (200ml) 各種  
各539円 (税抜490円)



PREMIUM INDIAN  
TONIC WATER  
プレミアム  
トニックウォーター

コンゴ民主共和国のキナ由来の美しい苦味と、メキシコのピチーオレンジによる酸味で爽やかな香りが特徴のトニックウォーター。



ELDERFLOWER  
TONIC WATER  
エルダーフラワー  
トニックウォーター

手摘みで採取した英国産のエルダーフラワーから抽出したエッセンシャルオイルをブレンド。フルーティーかつ爽やかな味わいが特徴。



LEMON  
TONIC WATER  
レモン  
トニックウォーター

シチリア産レモンの爽やかな酸味、果汁感が特徴のトニックウォーターです。ジントと混ぜてプレミアムなレモンソーを作るのに最適です。



PREMIUM  
GINGER BEER  
プレミアム  
ジンジャービール

世界中から厳選した3種のジンジャーの根を用い、24時間醸造することで造るような味わいを再現。個性豊かな香りと、刺激的で甘すぎず爽やかな味。



PREMIUM  
GINGER ALE  
プレミアム  
ジンジャーエール

上質で香り高いエッセンシャルオイルを独自にブレンド。爽快な辛さとコク、フレッシュな酸味が特徴の本格的なジンジャーエール。

# デザート Dessert



**NEW**

ミニシューパフェ  
539円(税抜490円)



濃厚ブラウニーと  
バナナのミニパフェ  
チョコ&  
ブラウニーパフェ  
539円(税抜490円)



こだわりコーヒーゼリーで大人の味  
クリームカフェゼリーパフェ  
473円(税抜430円)



バナナとチョコ、人気のコラボレーション  
極旨チョコレートパフェ  
649円(税抜590円)  
★イタリアンジェラート協会認定のジェラートを使用しています。



クレームブリュレ  
319円(税抜290円)

時期により異なりますので、スタッフにお尋ねください  
お手軽デザート 220円(税抜200円)



## ゆずの花言葉は“健康美”



宇都宮市・床井柚子園の  
ゆずを使用

しゅわ  
しゅわ  
しゅわ

柚子スカッシュ  
429円(税抜390円)



宮ゆずソフトパフェ  
539円(税抜490円)



宮ゆずとオレンジの  
柑橘パフェ  
649円(税抜590円)



**床井柚子園**

光と風が育む北緯36度のゆず

北緯36度に位置する栃木県宇都宮市は、産地ゆず「宮ゆず」の産地地として知られています。宇都宮の冷涼な風、そして柔らかな光に育まれた黄金色の実は、その気候の風薫を一杯に受けてひとときお香り高く、またビタミンCやクエン酸、カルシウムなどの栄養も豊富です。

# ！お得！ おこさま デビューセット

おもちゃつき

※お湯は大量熱くなっておりますので  
お湯を付してください。

鉄板は熱いので  
気をつけてね！

掲載のメニューは小学生以下のお子様に限らせていただきます。



おもちゃ  
つき

おこさま  
デビューセット  
チキン200g+ライス200g+パン  
1,375円(税込1,250円)  
※お湯は大量熱くなっておりますのでお湯を付してください。



おもちゃ  
つき

おこさま  
デビューセット  
チキン250g+ライス200g+パン  
1,064円(税込968円)



おもちゃ  
つき

おこさま  
デビューセット  
ハンバーグ120g+チキン125g+ライス200g+パン  
1,064円(税込968円)

## おこさまメニュー

- おこさまランチ
  - おこさまカレー
  - おこさまスパゲティ
- 429円(税込390円)

おもちゃ  
つき



大盛りはおこさまランチ

## おこさま ドリンクバー

小学生以下  
110円(税込100円)

子育て支援カードのご登録で  
おこさまドリンクバーが  
無料になります

## SUNTORY Drink Bar ドリンクバー

お料理・デザートをご注文のお客様  
198円(税抜180円)

ドリンクバーのみご注文のお客様  
370円(税抜337円)

## フラガおすすめ茶葉10種

※店舗により異なる場合がございます

- 世界三大茶葉「キーマン紅茶」**  
甘い香りが特徴の中国産高品質の紅茶です。
- 世界三大茶葉「ウバ茶」**  
清涼感のある香りが特徴のスリランカ産の紅茶です。
- 世界三大茶葉「ダーズリン」**  
さわやかな味わいが特徴の「紅茶のシャンパン」とも呼ばれるインド産の紅茶です。
- 「凍頂烏龍茶」**  
さっぱりとした味わいと爽やかな香りが特徴の台湾を代表する高品質烏龍茶です。
- 「紅烏龍茶」**  
完熟度が高く紅茶のような風味の台湾産烏龍茶です。
- 「アールグレイ」**  
セイロンティーに爽やかなベルガモットの香りを付けた紅茶です。
- 「ジャスミンティー」**  
リラックス効果や消化を促進する効果があるとされています。
- 「ローズヒップ」**  
「ビタミンCの爆弾」とも呼ばれ美肌効果が期待できるお茶です。
- 「抹茶入り緑茶」**  
煎茶に抹茶をブレンドした色鮮やかな緑茶です。
- ノンカフェイン「ルイボス」**  
「アンチエイジングのお茶」「不老長寿のお茶」とも呼ばれています。

## おいしい お茶の入れ方



ホットティー用の  
ガラスを  
お使いください



- ① ① グラスの中の茶こしに茶葉をいれます  
茶葉の量はそれぞれの茶葉の瓶のラベルをご覧ください。
- ② ② お湯は大量熱くなっておりますのでご注意ください。  
お湯を入れてフタをしめます  
そのままお座にお持ちください。
- ③ ③ お好みで数分蒸らしてできあがりです  
茶こしは蒸らしたフタの上に置いてください。

## ソフトドリンク

※店舗により異なる場合がございます

- ブレンドコーヒー・アメリカンコーヒー・アイスコーヒー・カフェラテ・カプチーノ・黒烏龍茶
- SUNTORY ペプシコーラ・メロンソーダ・ホワイトウォーター・ジンジャーエール・レモネード・烏龍茶・野菜果汁100% など

※店舗情報・アレルギー情報(※食品)の一覧表をご用意しておりますのでスタッフにお尋ねください。★価格が変わる場合がございます