



# 溶岩焼



コズチの名物！絶品のお肉を是非！

## 名物 溶岩焼き ビーフステーキ

特選牛ステーキ三種盛り **おすすめ**  
国産サーロインステーキ・国産上カルビ・タン  
当店の最高部位のオンパレードたっぷり300g！ **4,527円** (税込) 4,980円 (税込)

3人前～4人前あります。

溶岩焼きステーキ三種盛り **4,580円** (税込)  
国産上カルビ、ハラミステーキ  
厚切りタンステーキ たっぷり300g！ **4,164円**

極上サーロインステーキ **2,073円** (税込) 2,280円 (税込)

極上厚切り牛タン **1,627円** (税込) 1,790円 (税込)

ハラミステーキ **1,618円** (税込) 1,780円 (税込)

国産上カルビ **1,164円** (税込) 1,280円 (税込)



## 名物 溶岩炙り焼き ホルモン

炙り焼きホルモン四種盛り **1,480円** (税込)  
お得な200g！テッチャン・ホルモン・アカセン・ミノをコズチ特製ダレでそれぞれ味付けしました。 **1345円**

MIX ホルモン炙り焼き **おすすめ**  
コズチのホルモンをMIXして特製ダレで絡めて、溶岩プレートの網で炙りました。 **800円** (税込) 880円 (税込)

炙り焼きホルモン三種盛り **1173円** (税込) 1,280円 (税込)

ホルモン炙り焼き **618円** (税込) 680円 (税込)

トロハート炙り焼き **718円** (税込) 790円 (税込)

センマイ炙り焼き **718円** (税込) 790円 (税込)

上ミノ炙り焼き **618円** (税込) 680円 (税込) **おすすめ**

テッチャン炙り焼き **618円** (税込) 680円 (税込) **おすすめ**

アカセンマイ炙り焼き **618円** (税込) 680円 (税込) **おすすめ**



ホルモン炙り焼き



# IPPIN

逸品

黒毛和牛肉寿司六貫盛り **1,709円** (税込) 1,880円 (税込)  
黒毛和牛赤身3貫・黒毛和牛トロカルビ3貫

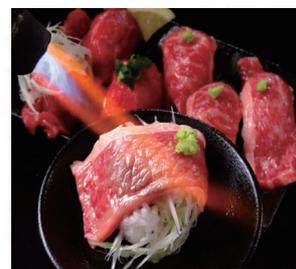
炙り肉寿司バラエティ盛り **2,073円** (税込) 2,280円 (税込)  
黒毛和牛赤身2貫・黒毛和牛トロカルビ2貫・ローストビーフ2貫・柔らかハラミ2貫

ネギ塩タン **1,345円** (税込) 1,480円 (税込)

牛タンしゃぶ **1,345円** (税込) 1,480円 (税込)

ホルモンアヒージョ **1,264円** (税込) 1,390円 (税込)

追加バケット (3枚) **182円** (税込) 200円 (税込)





# 黒毛和牛

黒毛和牛ステーキ三種盛り 4,880円 (税込)  
**4,436円**

黒毛和牛サーロインステーキ 2,280円 (税込)  
**2,073円**

黒毛和牛赤身ステーキ 1,880円 (税込)  
**1,709円**

黒毛和牛 特上レアステーキユッケ風 1,264円 (税込)  
**1,390円**

黒毛和牛赤身タタキ風 1,280円 (税込)  
**1,164円**

黒毛和牛赤身ポン 980円 (税込)  
**891円**

黒毛和牛赤身焼きしゃぶ 1,280円 (税込)  
**1,164円**

黒毛和牛赤身すき焼き 1,280円 (税込)  
**1,164円**



# 黒毛和牛

## 三味コース

- ・食前酒 (樽詰めスパークリングワイン) 8,000円 (税込)
- ・名物ローストビーフタワー (ネームプレート) **7272円**
- ・赤身タタキ風 (2H) 飲み放題付き ※2名様より
- ・赤身ポン
- ・新鮮センマイ
- ・新鮮ハート
- ・レアステーキユッケ風
- ・ネギ塩タン
- ・ステーキ三種盛り (赤身・サーロイン)
- ・黒毛和牛肉寿司二貫盛り (赤身・サーロイン)
- ・ユッケジャンクッパ
- ・アイスクリーム

計14品



# 肉

肉バルコズチは  
お肉の仕入れに精通した  
グループです。  
美味しいお肉を  
より美味しく  
リーズナブルな価格にて  
ご提供いたします。

名物の溶岩プレートで  
焼いたステーキをはじめ  
新鮮なホルモン、  
自家製の牛すじ煮込み：  
自慢の逸品を多数  
ご用意しております。

表示は全て  
税抜き価格です

## ニクバルコズチ メニュー

Niku Bar KOZUCHI MENU

お通しキャベツは  
300円 頂戴しています！  
お代わり無料です

名物

### 「溶岩プレート」で焼き上げるお肉と ホルモンがコズチの名物です！

火力の強い火で敷き詰めた溶岩石を焼き、その熱量で焼き上がった  
特殊なプレートの上で、全体が焦げあがる事なく、お肉の旨味を逃す事なく  
じっくりと焼きあげることで、本来のお肉の味覚を堪能する事ができます。

「溶岩プレート」は石焼きと鉄板焼きの双方の利点が凝縮された焼き上げ器です。



### 当店一番の人気メニュー！

#### 溶岩焼き ステーキ三種盛り

自慢の溶岩プレートで焼いた、国産上カルビ  
ステーキ、ハラミステーキ、厚切りタンステーキが 4,580円(税込)  
楽しめるお得なメニューです！

4,164円

たっぷり300g！  
3人前~4人前  
あります



#### 溶岩炙り焼き

#### ホルモン三種盛り1173円

1,290円(税込)

仕入れにこだわった脂つき小腸・トロハート・センマイを  
名物の溶岩プレートでお楽しみください！たっぷり300g！

当店名物！「溶岩焼きメニュー」  
中面にも多数あります！



まずはここから頼んで、カンパイ★

# SPEED! A LA CART

## スピードアラカルト

**キムチ三種盛り** 690円(税込)  
チャンジャ(鱈)・白菜・カクテキ **627円**

**我が家の出し巻きたまご** 590円(税込)  
外はふんわり、中身はとろとろの店長こだわりの逸品 **536円**

**自家製 牛すじ煮込み** 490円(税込)  
**445円**



**枝豆ペペロンチーノ** 450円(税込)  
炙り枝豆に唐辛子とにんにくと焦がし醤油を合わせたクセになるピリ辛味 **409円**

**炙り枝豆** 350円(税込)  
枝豆を溶岩焼きで炙り、岩塩とごま油をかけて絶妙な塩味に！ **318円**

**塩だれきゅうり** 390円(税込)  
おつまみキュウリ キュウリ丸ごと一本を使い特製の塩ダレと胡麻を絡めて **355円**

**自家製ピクルス** 390円(税込)  
**355円**

**ソーセージ盛り合わせ** 690円(税込)  
本格製造のあらびきソーセージとチョリソー **627円**

**チョリソー (2本入り)** 590円(税込)  
激辛ソーセージ、本格製造で旨い！ビールに合います **536円**

**ひとくちトマト & モッツアレラ** 590円(税込)  
トマトとモッツアレラチーズをオリーブオイルとブラックペッパーとパセリと一緒に絡めて **536円**

**カマンベールチーズ** 590円(税込)  
もっちり柔らか ワインにピッタリ **536円**

**チャンジャ** 390円(税込)  
**355円**

**白菜キムチ** 390円(税込)  
**355円**

**カクテキ** 390円(税込)  
**355円**

**キムチユッケ** 490円(税込)  
キムチに特製ユッケダレを絡め、その仕上げに香辛料と卵をのせてます。 **445円**



意外と  
シャンパンと  
合うんです！



ローストビーフサラダ



自家製ポテトサラダ



生ハムサラダ

## SALAD サラダ

**名物** **ローストビーフサラダ** 790円(税込)  
ポテトサラダとローストビーフのこだわり自家製サラダです **718円**

**生ハムサラダ** 690円(税込)  
**627円**

**自家製** **ポテトサラダ** 490円(税込)  
こだわり食材を使い、毎日手作りで調理しています **445円**

**腸活** **サラダ盛り** 690円(税込)  
自家製ピクルスと自家製チャーシューを添えて **627円**

# ≡ KODAWARI ≡

## こだわり逸品

黒毛和牛極上トロカルピ三貫盛り 1,180円(税込)  
 黒毛和牛の極上トロカルピを使用【卓上で炙ります】 **1,073円**

黒毛和牛肉寿司三貫盛り 1,080円(税込)  
 黒毛和牛の赤身2貫とトロカルピ1貫【卓上で炙ります】 **982円**

黒毛和牛赤身三貫盛り 980円(税込)  
 黒毛和牛の柔らかい赤身肉を使用【卓上で炙ります】 **891円**

**特製** ローストビーフタワー 1,680円(税込)  
 柔らかいモモ肉を焼いて作ったこだわり  
 ローストビーフを自家製タレで! **1,527円**

**特製** 黒毛和牛粗挽きハンバーグ **おすすめ**  
 国産100%の超粗挽きの手ごねハンバーグ。  
 贅沢な逸品です!! 880円(税込) **800円**

**おすすめ** おつまみチャーシュー [自家製] **おすすめ**  
 自家製のこだわりチャーシューを薄切りし、  
 特製ダレにてお召し上がりください。(店内手作り) 490円(税込) **445円**

**特製** ローストビーフ 790円(税込)  
 柔らかいモモ肉を焼いて作ったこだわり  
 ローストビーフを自家製タレで! **718円**

**おすすめ** 溶岩炙り焼き鳥 **おすすめ**  
 鶏肉を溶岩プレートでじっくり焼き上げています **445円**



黒毛和牛粗挽きハンバーグ

# ≡ SHINSEN! ≡

## 新鮮逸品・ポン

**名物** お得な新鮮二種盛り 1,480円(税込)  
 新鮮ハートと新鮮センマイの2種盛り! **1345円**

**名物** 新鮮センマイ 790円(税込) **718円**

**名物** 新鮮ハート 790円(税込) **718円**

新鮮ハートユッケ風 690円(税込)  
 新鮮ハート(ハツ)を自家製タレと  
 絡めてユッケ風に **627円**

鶏モモタタキ風 590円(税込) **536円**

**名物** ミノポン **おすすめ** 590円(税込) **536円**

ホルモンポン **おすすめ** 590円(税込) **536円**

ヒネポン 590円(税込) **536円**

自家製ポン酢でさっぱりお召し上がりください



名物!新鮮センマイ



新鮮ハート



新鮮ハートユッケ



ミノポン

# FRIED FOOD

## 揚げ物



写真はイメージです

**手造りジューシー唐揚げ (大)** 690円 (税込)  
大人気の鶏モモの唐揚げ、2人前以上あります  
6個 **627円**

**手造りジューシー唐揚げ** 590円 (税込)  
鶏モモ唐揚げ1人前です  
4個 **536円**



ジューシー唐揚げ

# RICE ご飯 & め

**ユッケジャンクッパ** 780円 (税込)  
当店のお肉ゴロゴロ、辛味スープのクッパで絶品のメを  
**709円**

**お肉屋さんのクッパ** 690円 (税込)  
焼肉のメの定番  
**627円**

**名物** **ピリ辛チゲ鍋** **おすすめ** 690円 (税込)  
当店自慢のホルモンが入ったピリ辛の特製チゲ鍋です  
**627円**



名物 ピリ辛チゲ鍋

**お茶漬け (梅)** 380円 (税込)  
和食のメの定番 あっさり  
**345円**

**お肉屋さんのたまごスープ** 290円 (税込)  
当店特製スープで仕上げています  
**264円**

**ライス** 200円 (税込) **ライス(大)** 300円 (税込)  
**182円 | 273円**

**上ミノ唐揚げ** **おすすめ** 490円 (税込)  
柔らか上ミノ(牛の第一胃袋)を唐揚げにしました。  
旨味が増します!  
**445円**

**お肉屋さんのコロッケ** 390円 (税込)  
お肉屋さんが作った手作りコロッケ  
北海道産の男爵イモを使っています  
2個 **355円**

**お肉屋さんのミンチカツ** 490円 (税込)  
お肉屋さんが作った手作りミンチカツ  
からしを少しつけると絶品  
2個 **445円**

**ポテトフライ** 390円 (税込)  
ビール、ワイン、ハイボール、  
ノンアルコール...どのドリンクとも相性バツグン!  
**355円**

**スパイシーポテトフライ** 490円 (税込)  
ピリッと辛い!スパイシーな味覚が  
お好きな方にお勧めです  
**445円**

**ミノッチ (ミンチカツ) 2個** 790円 (税込)  
**718円**

釜めし

**肉に合う白米の革命**

白米釜炊き	709円
鶏釜めし炊き	1,073円
肉釜めし炊き	1,164円
おこげセット (キムチ・スープ)	+318円

※契約農家「ヒノヒカリ」使用

**名物** 白米釜炊き 【卓上で炊きます】

**709円**

1,180円 (税込)

鶏釜めし炊き【卓上で炊きます】 **1,073円**

**特製** 肉釜めし炊き【卓上で炊きます】

**1,164円**

**特製** おこげセット (キムチ・スープ)

**318円**

# DESSERT デザート

**アイスクリーム各種** 300円 (税込)  
バニラ・はちみつ・黒蜜  
チョコレート・ストロベリー  
**273円**

# COURSE 各種コース

事前予約必須(2名様より)

全コース 飲み放題付き (フリードリンク)

## 黒毛和牛ステーキコース

■ 6,364 7,000円(税込) 円コース 全13品

- 名物ローストビーフタワー ● ミノポン ● 黒毛和牛赤身ボン
- 自家製牛すじ煮込み ● 新鮮ハート ● 新鮮センマイ ● ネギ塩タン
- 黒毛和牛サーロイン肉寿司二貫盛り
- 特選牛ステーキ二種盛り (黒毛和牛サーロイン・黒毛和牛赤身)
- MIXホルモン炙り焼き
- ユッケジャンクッパ ● アイスクリーム

※コースの内容は当日の仕入れによって変更される場合があります。

## 肉尽くし宴会コース

■ 5,455 6,000円(税込) 円コース 全13品

- 名物ローストビーフタワー
- 黒毛和牛赤身炙り肉寿司一貫 ● 自家製ピクルス ● 名物ミノポン
- 自家製牛すじ煮込み ● 新鮮ハート ● 新鮮センマイ
- たっぷりネギ牛塩タン ● 溶岩焼きステーキ二種盛り (ハラミ・国産上カルビ)
- MIXホルモン炙り焼き ● ユッケジャンクッパ
- アイスクリーム

※コースの内容は当日の仕入れによって変更される場合があります。



## 上カルビ2倍盛り宴会コース

■ 4,545 5,000円(税込) 円コース 全9品

- 付き出し ● ローストビーフタワー
- 白菜キムチ ● 名物ミノポン
- 自家製牛すじ煮込み ● たっぷりネギ牛塩タン
- お肉倍盛り! 溶岩焼き国産上カルビ
- ポテトフライ ● お肉屋さんのクッパ
- アイスクリーム

# 黒毛和牛三昧コース

■ 7,273 8,000円(税込) 円コース 全14品

- 食前酒 (樽詰めスパークリングワイン) ● 名物ローストビーフタワー
- 黒毛和牛肉寿司二貫盛り ● 黒毛和牛タタキ風 ● 黒毛和牛赤身ボン
- 新鮮ハート ● 新鮮センマイ ● 黒毛和牛レアステーキユッケ風 ● ネギ塩タン
- 黒毛和牛ステーキ二種盛り (サーロイン・赤身) ● ユッケジャンクッパ
- アイスクリーム

※コースの内容は当日の仕入れによって変更される場合があります。



## ホルモン鍋コース

※全コース 2H飲み放題付 ※2名様より承っております

## その他コース

### ホルモン鍋コース

■ 4,545 5,000円(税込) 円コース 全8品

- 先付け三種 (白菜キムチ・自家製牛すじ煮込み・自家製ポテトサラダ)
- 新鮮一品 (黒毛和牛赤身ボン酢・名物ミノポン酢)
- 博多風コズチ特性ホルモン鍋
- ㄇのライス
- アイスクリーム

※コースの内容は当日の仕入れによって変更される場合があります。

### レディースコース (お食事のみ)

■ 3,618 3,980円(税込) 円コース 全10品

- 乾杯ドリンク (お好きなドリンク一杯)
- 名物ローストビーフ (メッセ付き)
- 白菜キムチ
- 名物ミノポン
- 自家製牛すじ煮込み
- サラダボール (コーン付き)
- ネギたっぷり! ネギ塩牛タン
- チーズイン国産中落カルビステーキ
- 黒毛和牛赤身肉寿司一貫
- アイスクリーム





# Drink Menu

## Recommended menu 一押しメニュー

シチリア産手摘みレモン果汁入り、  
レモン味が濃いめのレモンサワー

**濃いめの  
レモンサワー** ¥545  
(税込 ¥600)

手塩にかけた心にしゅわっと梅え味

**男梅サワー** ¥545  
(税込 ¥600)

## Highball

ハイボール

ハイボールの起源

デュワーズハイボール

ダブルエイジ製法でどこまでもなめらか。

コーラハイ ジンジャーハイ

ALL ¥591  
(税込 ¥650)

## Cocktail

カクテル

カシスカクテル [orソーダ]

ビーチカクテル [orソーダ]

シャンディガフ [ビール+ジンジャーエール]

レッドアイ [ビール+トマトリキュール]

ワインソーダ [赤or白+ソーダ]

ALL ¥591  
(税込 ¥650)

生レモンブリッツァー [果実+スパークリング]

生トマトブリッツァー [果実+スパークリング]

MIXベリー果実ブリッツァー [果実+スパークリング]

ストロベリー果実ブリッツァー [果実+スパークリング]

ビーチ果実ブリッツァー [果実+スパークリング]

巨峰ブリッツァー

生トマトカクテルサワー [果実+リキュール+サワー]

MIXベリー果実カクテルサワー [果実+リキュール+サワー]

ストロベリー果実カクテルサワー [果実+リキュール+サワー]

ビーチ果実カクテルサワー [果実+リキュール+サワー]

ALL ¥682  
(税込 ¥750)

オナグラ (お代わり同じグラスです)

¥591  
(税込 ¥650)

テーブルにてお好みをお聞きします! お任せください!

店長おまかせ

¥636  
(税込 ¥700)

## Beer

ビール

【生ビール】  
泡が生まれる  
この泡は、うまさをつなく。

**ザッポロ生ビール  
パーフェクト黒ラベル**  
ジョッキ ¥636  
(税込 ¥700)

【瓶ビール】  
現存する日本で最も歴史のあるビールブランド  
熱処理ならではの厚みのある独特な味わい

**ザッポロラガービール** ¥682  
(税込 ¥750)

【ノンアルコール】  
**ザッポロプレミアムアルコールフリー** ¥545  
(税込 ¥600)

## Chu-hi

チューハイ

レモン ライム グレープフルーツ オレンジ  
巨峰 カルビス プレーン ALL ¥527  
(税込 ¥580)

レモン果実サワー (生レモン入り)  
トマト果実サワー (生トマト入り)  
MIXベリー果実サワー (果実入り)  
ストロベリー果実サワー (果実入り)  
ビーチ果実サワー (果実入り) ALL ¥591 (税込 ¥650)  
オナグラ (お代わり同じグラスです) ¥527 (税込 ¥580)

## Shochu

(水割り・お湯割り・炭酸割り・ロック)焼酎

和ら麦・からり芋

ALL ¥545  
(税込 ¥600)

梅干し液めにお好みで! ¥73 (税込 ¥80) カットレモンさっぱり旨い! ¥73 (税込 ¥80)

## Umeshu

(水割り・お湯割り・炭酸割り・ロック)梅酒



白加賀梅100%使用。甘みと酸味のほど良いフランスの梅酒。

白加賀でつくった梅酒

¥545  
(税込 ¥600)

## Calpise Series

カルビスシリーズ

梅酒カルビスソーダ  
カシスカルビスソーダ  
ビーチカルビスソーダ  
塩レモンカルビスソーダ  
巨峰カルビスソーダ

ALL ¥591  
(税込 ¥650)

## Sake

日本酒

日本酒(熱燗・冷)

各 ¥618  
(税込 ¥680)



# Drink Menu

## Sparkling Wine

スパークリング



樽詰スパークリングワイン

### ポールスター

樽詰めだから気軽に飲める!

爽やかで飲みやすいスパークリングワインです。

**¥636**  
(税込 ¥700)

## Red Wine 肉に合う! 赤ワイン(ボトル)

【アメリカ】

コズチオススメリッカリした味わいのカリフォルニアワイン

ベリンジャー カリフォルニア・  
カベルネ・ソーヴィニヨン

**¥4,364**  
(税込 ¥4,800)

## Black Wine

黒ワイン

【アメリカ】

肉に合う濃いめのカリフォルニアワイン

カーニヴォ

**¥5,273**  
(税込 ¥5,800)

カーニヴォは「肉を食べる人」という名前の通り、肉料理専用のワインというコンセプトで生み出されました。「カーニヴォ カベルネ・ソーヴィニヨン」はステーキや焼き肉、ハンバーグなどシンプルな味付けの肉料理にぴったり。

## Non Alcohol ノンアルコール



プレミアム  
アルコールフリー **¥545**  
(税込 ¥600)

コク、ウマ。

ノンアルコールレモンカルピスソーダ **¥500**  
(税込 ¥550)

レモネードスカッシュ(果実入り)【レモン+ジンジャーエール】

ストロベリージンジャー(果実入り)

MIXベリージンジャー(果実入り)

生トマトジンジャー(果実入り)

ピーチジンジャー(果実入り)

オレンジジンジャー

グレープフルーツジンジャー

巨峰ジンジャー

男梅ジンジャー

モスコミュール(ノンアルコール)【ライム+ジンジャー】

ロシアンハート(ノンアルコール)【グレープフルーツ+ライム+ジンジャー】

**ALL ¥455**  
(税込 ¥500)

## Glass Wine

グラスワイン



グラスにたっぷりワインを入れます!

気軽に飲める嬉しい一杯。

ハウスワイン 赤  
ハウスワイン 白

**ALL ¥591**  
(税込 ¥650)

## Soft Drink

ソフトドリンク

烏龍茶/コーラ/ジンジャーエール

オレンジ/グレープフルーツ【ジュースorソーダ】

レモン/ライム/巨峰【ジュースorソーダ】

カルピス【ウォーター orソーダ】

男梅【ウォーター orソーダ】

炭酸水

**ALL ¥364**  
(税込 ¥400)

## Yogurt Juice

ヨーグルトジュース

レモン(果実入り)

ストロベリー(果実入り)

ピーチ(果実入り)

MIXベリー(果実入り)

ヨーグルトプレーン

巨峰、グレープフルーツ、オレンジ

**ALL ¥455**  
(税込 ¥500)

# 飲み放題メニュー

【日～木限定！】

## 90分 1800円

(税込)



飲み放題  
5ヶ条

- ①スタート時間はご予約の時間からスタートです。時間差での合流は最初にスタートした時間と同じにさせていただきます。
- ②ラストオーダーは、終了の10分前とさせていただきます。
- ③1名様からとさせていただきます。
- ④30分延長は、550円(税込)でお願い致します。
- ⑤人数様分でのご注文になります。

## BEER

ビール



★ 完璧な生ビールを。 **サッポロ生ビール 黒ラベル** 樽生

(ジョッキ)

こだわりサワー

## KODAWARI SOUR

レモン味が濃い!

濃いめのレモンサワー



唯一無二の梅干し感  
**男梅サワー**

大特価  
しよっぱい  
旨さ

ハイボール

## HIGH-BALL

ウイスキーハイボール

(デュワーズ  
ホワイト・ラベル)



## CHU-HI

チューハイ

レモン

プレーン

巨峰

ライム

カルピス

グレープフルーツ



サッポロサワー  
**氷彩  
1984**

焼酎

## SHO-CHU

(ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割り)

麦・芋



## WINE

ワイン

ワイン 赤・白



梅酒

## UME-SHU

(ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割り)

梅酒



# NON ALCOHOL ノンアルコール

ノンアルコール塩レモンカルピスソーダ  
レモネードスカッシュ (果実入り)  
【レモン+ジンジャーエール】  
ストロベリージンジャー (果実入り)  
MIXベリージンジャー (果実入り)  
生トマトジンジャー (果実入り)  
ピーチジンジャー (果実入り)  
グレープフルーツジンジャー  
モスコミュール (ノンアルコール) 【ライム+ジンジャー】  
ロシアンハート (ノンアルコール)  
【グレープフルーツ+ライム+ジンジャー】

# SOFT DRINK ソフトドリンク

烏龍茶      コーラ      ジンジャーエール      炭酸水  
オレンジ/グレープフルーツ【ジュース or ソーダ】  
レモン/ライム/巨峰【ジュース or ソーダ】  
カルピス【ウォーター or ソーダ】  
男梅【ウォーター or ソーダ】

# Yogurt Juice ヨーグルトジュース

レモン (果実入り)      ヨーグルトプレーン  
ピーチ (果実入り)      巨峰  
ストロベリー (果実入り)      グレープフルーツ  
MIXベリー (果実入り)      オレンジ

