



# HOKKAIDO Cheese Fondue Course

北海道チーズフォンデュ  
北海道奶酪火锅 Hokkaido cheese fondue



1名様 1人份  
per person **¥2,500**

※2名様からのオーダーとなります。  
※点餐人数最少需2位以上。  
※at least 2 people are required to order

北海道のチーズを使用したチーズフォンデュです。  
道産野菜やバケットをトロトロのチーズにつけてお召し上がりください。  
Please dip it into the cheese when you eat it. 请蘸奶酪吃

## THE北海道チーズフォンデュと平取和牛A5ステーキコース

北海道起司鍋&平取和牛A5牛排套餐 Hokkaido cheese fondue and Biratori A5 WAGYU steak course

1名様 1人份  
per person



**¥6,480**

※2名様からのオーダーとなります。  
※点餐人数最少需2位以上。  
※at least 2 people are required to order



### コース内容 套餐内容 Course menu

- 前菜2種  
2種前菜 2 kinds of appetizers
- メイン料理  
主菜 Main Course
- チーズフォンデュ  
起司鍋 Cheese Fondue
- デザート  
甜品 Dessert

### 追加メニュー 追加菜單 Additional items

- バケット **¥380**  
法式長棍麵包 Baguette
- エビ **¥580**  
蝦 Shrimp
- 野菜 **¥580**  
蔬菜 Vegetables
- ホタテ **¥980**  
干貝 Scallop
- ソーセージ **¥580**  
義式香腸 Sausage
- チーズ **¥1,380** (初回の半分の量となります。)  
起司 (約半鍋份量) Cheese (half volume)



### Beer

- サッポロクラシック 生樽 **620yen**  
SAPPORO classic (生啤, 杯装) SAPPORO classic (draft, glass)
- サッポロクラシック (中瓶500ml) **820yen**  
SAPPORO classic (中瓶500ml) SAPPORO classic (500ml bottle)

### Wine

- グラスワイン 赤/白 **710yen**  
葡萄酒 杯装 (紅/白) Glass of Wine (Red/ White)
- グラススパークリングワイン **710yen**  
氣泡葡萄酒 杯装 Glass of Sparkling Wine

### Other

- 十勝梅酒ブランデー仕込み Tokachi Plum Brandy **610yen**  
十勝白蘭地梅酒 (ストレート・ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割)
- 日本酒 (冷・熱) **820yen**  
日本酒 Japanese Sake

### Cocktail

- 道産ワインで造るキール **710yen**  
北海道葡萄酒基爾 (Kir) Hokkaido Wine Kir
- 道産ワインで造るキティ **710yen**  
北海道葡萄酒Kitty Hokkaido Wine Kitty
- カシスオレンジ **710yen**  
柳橙黑醋栗酒 Cassis and Orange
- カシスソーダ **710yen**  
蘇打黑醋栗酒 Cassis and Soda
- ファジーネーブル **710yen**  
禁果 (Fuzzy navel) Fuzzy Navel
- カルーアミルク **710yen**  
卡魯哇咖啡奶酒 Kahlúa Milk
- シャンディガフ **710yen**  
香蒂格夫 (Shandy Gaff) Shandy Gaff
- GKレモネード (アメリカンレモネード) **810yen**  
GK檸檬 (American Lemonade) GK Lemonade (American Lemonade)

# Appetizer

パリッとウインナーの炙りチーズがけ	510yen
お子様も大好きなウインナーに北海道のチーズをかけてさっと炙りました。 <p>德國香腸佐火烤起司</p> <p>在小孩子也最愛的德國香腸上鋪上炙燒過的香濃北海道起士。</p>	Grilled cheese on sausage <p>Grilled cheese on sausage and grilled it</p>

北海道名物！やわらか鶏モモ肉のザンギ	510yen
北海道の定番！幅広い世代に人気の郷土料理です。 <p>北海道名産！！香嫩雞唐揚</p> <p>北海道必吃！男女老幼間都愛的鄉土料理。</p>	Hokkaido specialty! Fried chicken <p>Classic in Hokkaido! It is a regional cuisine popular for a wide range of generations.</p>

チーズ工房NEED'Sクリームチーズと生ハムのブルスケッタ	590yen
サクッと焼いたバケットに道産のクリームチーズと生ハムをのせました。 <p>義式起司番茄普切塔(使用"起司工坊NEED'S"產起士)</p> <p>使用北海道產奶油起司與生火腿製作而成的三明治。</p>	Cream cheese and tomatoes bruschetta <p>This sandwich is made of Hokkaido creamy cheese and raw ham.</p>

自家製ガーリックソースとパルメザンチーズをかけたガーリックトースト	850yen
こだわりの自家製ガーリックソースをバケットにかけました。仕上げにはたっぷりのパルミジャーノ <p>淋上自家製蒜醬和帕馬森乾酪的大蒜麵包</p> <p>使用自家特製的蒜醬淋在法國麵包上。香氣撲鼻、入口即化，洋蔥的甜味和烤起司的香味融為一體の湯品。</p>	Garlic toast with hamemade garlic sauce and parmesan cheese. <p>special homemade garlic sauce</p>

北海道産玉ねぎと、とろとろチーズのオニオングラタンスープ	980yen
風味香るトロトロの玉葱の甘さと焼いたチーズの香ばしさが一体のスープ。 <p>焗烤北海道洋蔥湯</p> <p>使用北海道大地孕育的美味馬鈴薯所炸出的薯條，外酥脆而內鬆軟。</p>	Hokkaido Onion Gratin Soup <p>A soup with savory sweet onion and baked melted cheese.</p>

北海道のおいしいジャガイモを使ったポテトフライ	780yen
北海道の大地で美味しく育ったじゃがいもを"カリッふわ"と揚げました。 <p>北海道薯條</p> <p>新鮮蔬菜細細焗煮，引出蔬菜美味極限，羅勒更添風味。</p>	Hokkaido Potato Fries <p>French fries made from our delicious Hokkaido potato, fried until soft on the inside and crispy on the outside.</p>

北海道のおいしいジャガイモを使ったポテトフライ　ラクレットチーズがけ	1,400yen
当店大人気のポテトフライに花畑牧場のラクレットチーズをたっぷりかけました。 <p>使用美味的北海道馬鈴薯製成的炸脆薯　並淋上拉可雷特起司</p> <p>在本店人氣餐點:炸脆薯上鋪上花畑牧場的拉可雷特起司。</p>	Hokkaido potato fries with raclette. <p>Popular potato fries and raclette.</p>

たっぷり野菜のラタトゥイユ　バジル風味	1,050yen
新鮮な野菜をクタクタに煮込み野菜の旨味を最大限に引き出しました。バジルの風味もプラスして。 <p>羅勒風味普羅旺斯蔬菜雜燴</p> <p>使用十勝蘑菇、野菜、蒜及橄欖油一同煮成，是具代表性的西班牙小菜之一</p>	Basil Vegetable Ratatouille <p>Vegetables braised to perfection with Basil seasoning.</p>

十勝マッシュのアヒージョ	1,200yen
十勝マッシュと今日イテの野菜をオリーブオイルとニンニクで煮込んだスペインの代表的なタパスです。 <p>西班牙蒜味十勝蘑菇</p> <p>使用北海道產別"NEED'S起司工房的莫薩里拉起司，色彩繽紛的義大利經典卡不里沙拉</p>	Ajillo with Tokachi mushroom <p>Ajillo is typical Spanish tapas cooked with Tokachi mushroom and today’ s vegetables in olive oil and garlic sauce</p>

チーズ工房NEED’ Sモッツァレラのアコーデオンカプレーゼ	1,200yen
北海道幕別町にあるチーズ工房NEED'Sのモッツァレラチーズを使用した見た目も鮮やかなカプレーゼです。 <p>NEED'S起司工房的莫薩里拉起司之義大利經典卡不里沙拉</p> <p>美味的普羅旺斯雜燴與蛋一起烤製的功夫料理。</p>	tomato and mozzarella cheese caprese <p>fresh caprese with mozzarella cheese from Makubetsu cheese farm　"NEED’ S”</p>

グリーンキッチン特製フラメンカエッグ	1,100yen
美味しいラタトゥイユを卵で閉じて一手間かけました。 <p>Green Kitchen特製西班牙佛朗明哥烤蛋</p> <p>宝贵的北海道豬肉生火腿</p>	Green Kitchen Special Huevos a la Flamenca <p>Delicious ratatouille roasted with eggs.</p>

道産ポークの生ハム	980yen
貴重な道産のポークの生ハム。ワインが進みます。 <p>北海道猪肉生火腿</p> <p>新鮮北海道產蔬菜製成的蔬菜棒，裝飾在澆花器內！搭配兩種佐料享用</p>	Hokkaido pork low ham. <p>Precious Hokkaido pork low ham.This goes great with wine.</p>

北海道トウモロコシのコーンスープ	410yen
北海道の甘いトウモロコシを使用したスープ。 <p>北海道玉米濃湯</p>	Hokkaido corn soup <p>Soup using sweet corn from Hokkaido</p>

Salad	
カリフリ農園の新鮮トマトとカリカリベーコンのシーザーサラダ	1,100yen
カリフリ農園のカラフルなミニトマトとカリカリのベーコンを使用した女性に人気のサラダです。 <p>CARIFURI農場新鮮番茄與CARICAR!培根的凱薩沙拉</p> <p>女性大人氣！CARIFURI農場新鮮番茄與CARICAR!的培根所製成的沙拉。</p>	caesar salad with local Karifuri farm fresh tomato and crispy bacon <p>Salad with local farm made tomato and crispy bacon, popular with women</p>
グリーングリーンファームサラダ	1,100yen
緑の野菜だけを使用したシンプルなグリーンサラダです。アクセントにパルミジャーノチーズ。 <p>Green Kitchen農場沙拉</p> <p>僅使用青綠色蔬菜的簡單Green Kitchen農場沙拉</p>	green green farm salad <p>salad with only green vegetables</p>
丸ごと焼カマンベールチーズのサラダ	1,690yen
北海道といえばチーズ！人気のカマンベールを丸ごとローストした見た目も楽しいホットサラダです。 <p>烤北海道Camembert起司沙拉</p> <p>說到北海道就是起司！高人氣的Camembert起司整塊烘烤，好吃又好看的熱沙拉。</p>	Baked Hokkaido Camembert cheese Salad <p>Hokkaido is famous for its cheese!Roasting a whole brick of popular Camembert cheese, this hot salad is not only tasty but also interesting to see.</p>

Pasta	
粗挽き牛挽き肉のボロネーゼ	1,610yen
ホームメイドにこだわったシェフが自ら挽いたお肉で作るソースに生パスタを和えました。 <p>粗粒牛絞肉の義大利肉醬麵</p> <p>堅持自家製，全程由大廚親手製作的肉醬與新鮮義大利麵相輔相成。</p>	Coarsely Ground Beef Bolognese <p>Chef's special homemade sauce with ground beef. Best matched with fresh pasta,</p>

麵までグリーン！道産生クリームと北海道の4種の野菜を使用した野菜クリームパスタ	1,780yen
北海道産の玉ねぎ、ほうれん草、じゃがいも、ブロッコリーを使用した特製ソースにもちもちのほうれん草フェットチーネを絡めました。 <p>Green Noodle?!北海道産の奶油及四種蔬菜所製成的野菜義大利麵</p> <p>使用北海道產葱、菠菜、馬鈴薯及菠菜培根培根製成的醬汁，配上含有特別的美味義大利麵及肉類而成的料理</p>	spinach green fettuccine with Hokkaido fresh cream and vegetables <p>sticky spinach fettuccine with special sauce (onion, spinach, potato and broccoli)</p>
渡り蟹の濃厚トマトクリームパスタ	3,040yen
蟹を丸ごと使用し蟹の旨みが凝縮されたソースは絶品です。 <p>濃厚番茄奶油蟹肉義大利麵</p> <p>使用整隻梭子蟹，蟹肉的美味凝縮在醬汁中的絕品義大利麵。</p>	Creamy Tomato sauce Crab Pasta <p>Using a whole crab, the pasta is condensed into the sauce providing the delicious flavor.</p>

Main	
2種の北海道チーズのとろーりチーズピザ　はちみつ付き	2,600yen
2種類の北海道チーズを使用したピザです。お好みではちみつをかけていただくデザートピザとしてお楽しみいただけます。 <p>Double北海道熔岩起司披薩(附蜂蜜)</p> <p>使用兩種北海道產起司製作而成的披薩。可依照自己的喜好加上蜂蜜或果糖點綴享用</p>	Hokkaido melted cheese pizza with honey <p>pizza with two kinds of Hokkaido cheese and honey as you like</p>

道産チーズのクワトロフォルマッジ　はちみつ付き	2,890yen
北海道のナチュラルチーズ、チェダーチーズ、カマンベール、モッツァレラを使用したチーズ好きにはたまらない一品です。 <p>北海道四起司披薩　附蜂蜜</p> <p>使用北海道的天菜起司，切達起司，卡芒貝爾乾酪和乳酪結起司，是起司愛好者不可缺少的佳餚！</p>	Hokkaido cheese ouattro foemadge with honey <p>This dish is irresistible for cheese lovers.Using Hokkaido's natural cheese,cheddar cheese,camembert and mozzarella.</p>

十勝マッシュと自家製トマトソースのピザ	2,800yen
こだわりの自家製ソースと十勝マッシュをのせました。バジルのソースが食欲をそそります。 <p>十勝蘑菇與自家製番茄醬汁披薩</p> <p>自家特製醬汁配上十勝蘑菇所製成的披薩，羅勒醬食指大動食慾全開</p>	homemade tomato sauce pizza with Hokkaido mushroom <p>pizza with homemade tomato sauce, Hokkaido mushroom and tasty basil sauce</p>

花畑牧場のモッツァレラを使用したマルゲリータ	2,000yen
花畑牧場のモッツァレラチーズと自家製のトマトソースを使用したシンプルなマルゲリータです。 <p>使用花畑牧場の莫札瑞拉起司製成的瑪格麗特披薩。</p> <p>使用花畑牧場的美味瑞拉起司和自家特製番茄醬汁可製成的瑪格麗特披薩。</p>	Marghetita with locl Hnabatake ranch mozzarella. <p>Simple margherita with mozzarella from Hnabatake ranch and homemade tomato sauce</p>

道産生ハムとグリーンサラダのピザ	2,600yen
当店人気の道産ポークの生ハムとサラダをトッピングしたさっぱりとしたピザです。 <p>北海道生火腿沙拉披薩</p> <p>加入本店熱銷的北海道生火腿和沙拉的清爽系沙拉披薩。</p>	Hokkaido prosciutto and green salad pizza <p>Refreshing pizza with hokkaido prosciutto and salad.</p>

とろ〜りチーズたっぷり！花畑牧場ラクレットピザ	3,800yen
花畑牧場のラクレットチーズをお客様の目の前でおかけいたします！ <p>加入大量熔岩起司！花畑牧場拉可雷特起司披薩</p> <p>我們會在您面前親自鋪上花畑牧場的拉可雷特起司！</p>	Local Hanabatake ranch raclette pizza <p>We put raclette cheese on pizza in front of the customer.</p>

名産！十勝野ポークロース肉のグリル	1,820yen
十勝ブランド「十勝野ポーク」その上質な肉質、脂の甘みをご堪能ください。 <p>名産！火烤十勝野豬肉</p> <p>請品嚐十勝名產「十勝野豬肉」上等的肉質與油花的甘醇。</p>	Special! Tokachi Pork Grill <p>Please enjoy the highest quality of meat and fatty sweetness of the Tokachi Brand "Tokachi Pork".</p>

知床どり鶏もも肉のコンフィ　サラダ添え	1,840yen
世界遺産登録地域「知床」で大切に育てられた地鶏を低温の鴨脂でじっくり煮ました。コンフィならではのねっとりとした食感はやみつきになるかも……。 <p>油封帶骨雞腿佐沙拉</p> <p>中札肉村積く四百の止題以鴨油低溫燉煮。油封料理特有的口感讓人不知不覺上癮……。</p>	Chicken Thigh Confit with Salad <p>Nakasatmal chicken is cooked with duck fat at a low temperature. The taste of Confit is addictive.</p>

牛ホホ肉の赤ワイン煮	2,900yen
國産牛のホホ肉をトロンとなるまで煮込んだ出来上がりまで3日かかる珠玉の逸品 <p>紅酒嫩牛頰肉</p> <p>國產牛頰肉嫩煮三天直到入口即化的逸品。</p>	Braised Beef Cheeks in Red Wine <p>Braised for 3 days, the Japanese beef cheeks will melt in your mouth.</p>

仔羊のグリル　フラメンカエッグ添	2,580yen
仔羊背肉をじっくりハーブグリル付け合わせは相性抜群のフラメンカエッグ。 <p>烤小羊肉佐佛朗明哥烤蛋</p> <p>小羊背肉加上香草仔細燒烤，搭配佛朗明哥烤蛋無比合拍。</p>	Lamb Grill with Huevos a la Flamenca <p>Lamb cautiously grilled with herb. Perfectly matches with Huevos a la Flamenca.</p>

ファームの中の道産牛ステーキタワー（800g）	14,600yen
道産牛を大迫力のタワーにしました！皆様でシェアしてお召し上がりいただけます。 <p>牧場中の北海道牛牛排(800g)</p> <p>壯觀的北海道牛　牛排嗎？！歡迎與同伴一同分享。</p>	Hokkaido beef steak tower (800g) <p>Big sized Hokkaido beef steak served like The Tower. You can share!</p>

ファームの道産牛ステーキ（200g）	5,890yen
お一人様でもお召し上がりいただけるサイズです。可愛らしい小さなお野菜が付いています。 <p>牧場中の北海道牛　牛排(200g)</p> <p>一人入也能享用的SIZE搭配小巧可愛的野菜</p>	Hokkaido beef steak 200g <p>individual sized steak with small vegetables</p>



## Children's plate

お子様プレート	1,710yen
お子様に大人気のグリーンキッチンメニューを詰め込みました。お食事の後におもちゃのプレゼント付です！	Children's plate A selection of Green Kitchen favorites that is popular with children, complete with a toy gift after meal.
兒童餐 最受Green Kitchen最受小朋友歡迎的菜色。餐後並附贈玩具小禮物。	

## Rice & Bread

バケット	390yen
長時間熟成され薪窯で焼き上げられたパンです。法式長根麵包 長時間熟成的麵包以古法窯烤。	Baguette Long time matured, wood-fired oven baked bread.

ガーリックライス	400yen
グリーンキッチンの定番。ほのかなガーリックの香りが食欲を進めます。	Garlic Rice A typical dish in Green Kitchen. A hint of garlic aroma makes this dish even more perfect.
香蒜飯 Green Kitchen的經典料理。微微蒜香讓您胃口大開。	

白パン	390yen
モチモチの白パン。小さなお子様もお召し上がり頂けます。	White bread A tender white bread. Small children are also welcome.
白麵包 白嫩の麵包，幼兒也可食用。	

ふわふわ卵のオムライス	1,330yen
チキンライスにふわふわの卵をのせました。お召し上がりやすいサイズです。	Fluffy Omelet It's very easy to eat and don't forget to give it a try with the fluffy omelet.
軟綿綿の金黃蛋包飯 使用滑嫩十足的蛋包製作而成的份量適中的金黃蛋包飯	

たっぷりチーズソースのオムライス	1,850yen
人気のオムライスにたっぷりのとろ〜りチーズをかけました。	Fluffy omelet with plenty cheese source Put a plenty cheese source on the fluffy omelet
淋上大量起司醬的蛋包飯 在人氣發點蛋包飯上鋪上大量的起司醬。	

平取和牛炙り肉寿司 (4貫)	2,730yen
平取和牛スライスをほんのり炙ってガーリックライスにのせました。グリーンキッチンだけのオリジナルのお寿司です。	Roasted Wagyu Beef Sushi (4 rolls) Using the garlic rice from Green Kitchen to make this sushi.
炙焼和牛壽司 (4貫) 使用綠色廚房特製香蒜飯製作而成的炙焼和牛壽司	

## Dessert

本日のアイス	600yen
本日のアイスはなんだろう??	Ice Cream for Today What is the flavor of ice cream today??
本日冰淇淋 今日は什麼口味的冰淇淋呢??	

クレームブリュレ	700yen
とてもクリーミーなクレームブリュレです。	Claim brulee Very creamy claim brulee.
烤布蕾 非常綿密的烤布蕾	

チーズケーキ・マクベツ	900yen
幕別町NEEDSのクリームチーズを使用したレアチーズケーキです。	Makubetsu Cheese Cake A unique cheese cake made with cream cheese from NEEDS studio in Makubetsu.
幕別起司蛋糕 使用幕別町NEEDS工坊的軟質起司製成的獨特起司蛋糕。	

北海道牛乳のふわとろフレンチトースト	1,000yen
北海道の広大な牧場で育った牛のミルクをじっくりと染み込ませました。	French toast with the fluffiness of Hokkaido milk Soaked in the milk from the Hokkaido farm cows.
鬆軟的北海道牛乳法式吐司 北海道廣大牧場飼育的乳牛所產出的鮮乳，深深浸入吐司…。	

超！濃厚テリーヌショコラ	900yen
チョコレート好きにはたまらない濃厚な美味しさ。	Super rich Chocolate Terrine A rich taste that is unbearable for chocolate lovers.
超！濃厚Terrine巧克力凍蛋糕 給喜歡巧克力的人無法阻擋的濃厚美味。	

北海道牛乳の自家製ミルクプリン	650yen
北海道牛乳100%の手作りミルクプリンです。	Homemade Hokkaido milk pudding Homemade milk pudding,100% Hokkaido milk.
北海道牛奶布丁 北海道牛奶100%手工布丁。	

## Soft drink

北海道牛乳	北海道的牛乳	Hokkaido milk	450yen
-------	--------	---------------	--------

飲む北海道ミルクプリン(草原ver)	可以喝的北海道布丁(草原版)	Hokkaido milk pudding (grassland Ver.)	910yen
--------------------	----------------	--	--------

飲む北海道ミルクプリン(大地ver)	可以喝的北海道布丁(大地版)	Hokkaido milk pudding (ground Ver.)	910yen
--------------------	----------------	-------------------------------------	--------

烏龍茶	烏龍茶	Oolong Tea	460yen
-----	-----	------------	--------

オレンジジュース	柳橙汁	Orange Juice	460yen
----------	-----	--------------	--------

りんごジュース	蘋果汁	Apple Juice	460yen
---------	-----	-------------	--------

コーラ	可樂	Cola	460yen
-----	----	------	--------

ジンジャーエール	薑汁汽水	Ginger Ale	460yen
----------	------	------------	--------

自家製アイスレモネード	自家製冰檸檬水	Homemade Ice Lemonade	700yen
-------------	---------	-----------------------	--------

自家製レモンスカッシュ	自家製檸檬汽水	Homemade Lemon squash	700yen
-------------	---------	-----------------------	--------

季節の丸ごとフルーツソーダ	當季新鮮水果蘇打	Seasonal Fresh Fruit Soda.	810yen
---------------	----------	----------------------------	--------

北海道牛乳いちごミルク	使用北海道的草莓冰歐蕾	Hokkaido milk au lait (strawberry flavor)	680yen
-------------	-------------	---	--------

北海道牛乳ミックスベリーミルク	使用北海道的漿果冰歐蕾	Hokkaido milk au lait (Mix berry flavor)	680yen
-----------------	-------------	--	--------

北海道牛乳マンゴーミルク	使用北海道的芒果冰歐蕾	Hokkaido milk au lait (Mango flavor)	680yen
--------------	-------------	--------------------------------------	--------

## Coffee

エスプレッソ	濃縮黑咖啡	Espresso	430yen
--------	-------	----------	--------

コーヒー Hot/Ice	咖啡 (熱/冰)	Coffee (Hot/Ice)	460yen
--------------	----------	------------------	--------

北海道牛乳のカフェオレ Hot/Ice	咖啡歐蕾 (熱/冰)	Café au lait (Hot/Ice)	490yen
---------------------	------------	------------------------	--------

カフェインレスコーヒー Hot/Ice	無咖啡因咖啡	Decaffeinated Coffee	460yen
---------------------	--------	----------------------	--------

## Tea

アイスティー	冰紅茶	Iced Tea	460yen
--------	-----	----------	--------

アッサムティー (Hot)	阿薩姆紅茶 (熱)	Assam Tea (Hot)	460yen
---------------	-----------	-----------------	--------

ピーチティー(Ice/Hot)	桃茶	Peach tea(Ice/Hot)	480yen
-----------------	----	--------------------	--------

マスカットティー(Ice/Hot)	马斯喀特茶	Muscat tea(Ice/Hot)	480yen
-------------------	-------	---------------------	--------

北海道牛乳のミルクティー(Ice/Hot)北海道奶茶		Hokkaido milk tea(Ice/Hot)	490yen
----------------------------	--	----------------------------	--------

## Non alcohol beer

キリンフリー (ノンアルコール)	麒麟Free (無酒精)	KIRIN Free (non-alcoholic beer)	610yen
------------------	--------------	---------------------------------	--------