

マーベリックス ビアステーションのこだわり



BEER
純粋令生ビール

1516年にドイツ・バイエルン州で制定された、今もなお有効な世界最古の食品条例「純粋令」とも呼ばれる。ビールは原料「麦、ホップ、水、酵母」に限定されたもので、ドイツがビール大国と呼ばれる理由の一つ、いつもとは一味違う特別なビールをお楽しみいただけます。



FILLER
量り売り専用充填機

ビールは空気に触れると、酸化により風味が劣化しやすくなります。飲食店のタップはその場で飲むには最適ですが、量り売りには不向き。当店で、工場レベルの「炭酸ガス置換充填」で、樽から出した際の鮮度を容器に封じ込めます。

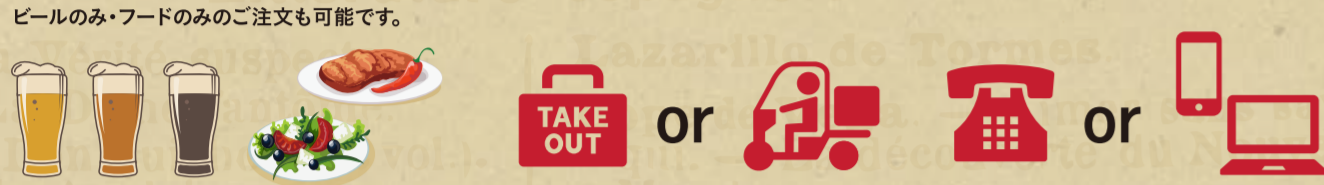


GROWLER
量り売り専用ボトル

ビールの鮮度を維持するには容器も重要。当店は、世界中の容器を厳選し、ドイツ・ミュンヘンから専用容器「グロウラー」を直輸入。炭酸や風味を逃がさない高い気密性を誇る容器で、新鮮なビールをご自宅にお届けします。

HOW TO ORDER ご注文方法

1. ビール・フードを選ぶ
2. デリバリー・テイクアウトを選ぶ
3. TELまたはWEBでご注文



PRICE LIST 価格 「生ビール」の金額はこちらをご覧ください。 ※価格は全て税抜です。

キャンペーン対象ビール	対象外のビール	グロウラーレンタル保証金
500ml 750円 600円	750円	1本 1,363円
1L 1,400円 1,120円	1,400円	

■グロウラーレンタル保証金について
・グロウラーの破損・紛失・盗難を防ぐためにお預かりします。
・グロウラーに返却期限はございません。ご返却いただければ、お預かりしているレンタル保証金を返金いたします。

グロウラーレンタル保証金 1本 税込¥1,500

グロウラーは店舗にてご返却ください。デリバリーをご利用のお客様は、ご自宅に回収いたします。
※紛失・破損した場合は、グロウラーレンタル保証金をお返しいたしません。

送料無料!!
注文金額2,000円(税抜)以上で
※フード・グラスも対象となります(グロウラーレンタル保証金は除く)
※注文金額2,000円未満の場合、送料500円(税抜)別途がかかります。

さらにお得な
ビール定期配送も
ございます!



配達エリア

配達エリア 拡大!!

店舗MAP

上尾市・桶川市 (一部地域除く)

※当店からお届けできない地域にお住まいのお客様にチラシ等が投函される場合がございます。ご了承ください。

ネットからもご注文・グロウラー回収依頼が可能になりました!

ATENTION

※お支払方法は現金、クレジットカード、各種キャッシュレスからお選びいただけます。商品のお届け時にお支払ください。
※等質はイメージです。容器・量りつけ等は写真と異なる場合があります。
※配達後はなるべくお早めにお召し上がりください。

お問い合わせ

MAVERICKS BEER STATION
マーベリックス ビアステーション

〒362-0005 埼玉県上尾市西門前288-1 上尾市場ジャンマルシェ内

048-788-3250

https://www.mavericks-beerstation.com

営業時間 火～木：11:00～14:30 (L.O.14:00) 17:00～22:00 (L.O.21:00) 土・祝前日：11:00～23:00 (L.O.22:00)
金：11:00～14:30 (L.O.14:00) 17:00～23:00 (L.O.22:00) 日・祝祭日：11:00～22:00 (L.O.21:00)
定休日 月曜定休(月曜が祝日・祝前日の場合は翌平日)

MAVERICKS BEER STATION

マーベリックス ビアステーション



日本酒 焼酎も
ご用意しております!

Campaign Beer
キャンペーンビール **20%OFF**

「つまみ鍋」のデリバリーもはじめました

マーベリックス ビアステーションは、「生ビール」と「鍋」のデリバリー・テイクアウトを実現したレストラン。ご自宅に、本場・ドイツの純粋令生ビールと、具材にごこだわった本格お鍋をお届けします。ビールがさらに美味しくなるフードや、ランチメニューもご用意しております。

ご注文はこちらから

048-788-3250

ご注文状況や交通事情等により、お届けが60分を超えてしまう場合がございます。

前日までのご予約で **デリバリー5%OFF** **テイクアウト10%OFF**

※送料・グロウラーレンタル保証金は割引対象外 ※グロウラーレンタル保証金を除いた割引後の注文金額が税抜2000円未満の場合、送料500円(税抜)が別途がかかります。

DRAFT BEER グロウラーレンタル保証金: 1,363円 500ml: 750円 1L: 1,400円

価格の詳細については「PRICE LIST」をご覧ください。

マーベリックスのビールメニューについて
当店で、4つのスタイル(ラガー・ヴァイツェン・ペールエール・デュンケル)のビールをご用意。
4種類のうち2種類はキャンペーンビール!! 右記参照

LAGER ラガー

日本人が最もなじみのある、のど越し・キレのあるビールスタイル。

1 シュティエーグ
ゴールドブロー
GOLDBRAEU
日本人に馴染み深いラガービール。抜群の飲みやすさ。
●スタイル: ビルズナー

2 シュヴァルツブロー
バイエルンヘレス
BAYERN HELLES
南ドイツの日常を味わえる定番ラガービール。飲み飽きすることない味。
●スタイル: ヘレス

WEIZEN ヴァイツェン

小麦を51%以上使用した南ドイツ発祥の小麦ビール。マイルドな飲み心地とフルーティーな味わいが特徴。

3 エルディンガー
ヴァイスビア
WEISSBIER
ドイツビールの定番! 南ドイツ発祥の小麦ビール。
●スタイル: ヴァイツェン

4 シュティエーグ
コロップス 1492
COLUMBUS 1492
オーストリア発! 昔で話頭の傑作ビール。
●スタイル: ペールエール

DUNKEL デュンケル

ローストしたモルトを使用した黒ビール。麦の甘味、ホップの苦味、軽い口当たりのバランスが取れているのが特徴です。

5 シュヴァルツブロー
ミュンヘナー
デュンケル
MÜNCHNER DUNKEL
カラフルな甘さのダークモルトを通る伝統的な黒ビール。
●スタイル: ラガー

6 エルディンガー
デュンケル
DUNKEL
小麦ビール専門メーカーが誇るオリジナル黒ビール。
●スタイル: ヴァイツェン

※価格は全て税抜です。

DRINK MENU

キャンペーンビール **20%OFF**

4種類のうち2種類は、20%オフでご提供! 対象のビールはお問い合わせください。

500ml: 750円 ▶ **600円** 1L: 1,400円 ▶ **1,120円**

BOTTLED BEER ボトルで楽しむスペシャルビール

7 エルディンガー
ピカントゥス
PIKANTUS
アルコール度数7.5%のスペシャル黒ビール。食前酒にも。
●スタイル: ヴァイツェン
内容量500ml **800円**

8 エルディンガー
ウアヴァイセ
URWEISSE
バナナのようにフルーティーな香りとコク。
●スタイル: ヴァイツェン
内容量500ml **800円**

9 エルディンガー
アルコールフリー
ALCOHOLFREE
「もはビール!」?と錯覚するほどの良質なキレと喉ごし。
内容量330ml **450円**

10 エルディンガー
アルコールフリー レモン
ALCOHOLFREE LEMON
ビールのテイストとレモンの爽快感を絶妙にブレンド。
内容量330ml **450円**

11 エルディンガー
アルコールフリー グレープフルーツ
ALCOHOLFREE GRAPEFRUIT
グレープフルーツの甘みと爽やかな酸味がリフレッシュに最適。
内容量330ml **450円**

※価格は全て税抜です。

WINE ボトル 750ml 1,500円

12 ナイトサーファー
クラシックホワイト
Night surfer Classic white
爽やかですっきりとした、ブドウの酸味が楽しめるワイン。食前酒や食事と一緒に楽しむときにおすすめ。

13 ナイトサーファー
クラシックレッド
Night surfer Classic red
ほど良い酸味のあるフランスの取れた味わい。ワインだけでなく、食事に合わせても楽しめます。

14 ドイツのフルーツワイン
German Fruit wine
ドイツをはじめ、ヨーロッパで愛される「フルーツワイン」。人気の「グリン・ヴァイン(グリン・ワイン)」のほか、ストロベリーやロック、ソーダ割りもおすすめ。

SHOCHU

15 本格芋焼酎 鹿児島 三岳
NEW 世界自然遺産登録の島「屋久島」の名水仕込み。ボトル720ml **2,800円**

16 本格麦焼酎 熊本 天草
NEW 二条大麦を醸した原酒を3年以上熟成。ボトル720ml **2,400円**

SAKE 1871年創業、JALの国際線ファーストクラスの機内酒として選ばれた栃木県宇都宮市の蔵元。

17 四季桜 はつはな「特別本醸造」
NEW 全国新酒鑑評会 6年連続金賞を受賞。●味わい: やや辛口・淡麗 ●おすすめの飲み方: 冷
ボトル(4合・720ml) **2,400円**

18 四季桜 とちぎの星
NEW 皇位継承にもなろう「大嘗祭」で献上された米を使った純米酒。●味わい: やや辛口・濃醇 ●おすすめの飲み方: 冷
ボトル(4合・720ml) **3,000円**

MAKGEOLLI

19 生マッコリ(생 막걸리) 韓国・釜山の生マッコリ。ボトル750ml **1,800円**

SOFT DRINK 150円(ペットボトル)

20 ペプシコーラ PEPSI COLA

21 カルピスウォーター CALPIS WATER

22 伊右衛門 緑茶 IEMON GREEN TEA

BEER GLASS 専用グラスでさらにおいしく!

ドイツでは、スタイルに適したグラスでビールを飲むのが一般的。ビールの泡立ち、のど越し、味わいはグラスによって変わります。形や厚さが計算された専用グラスで、純粋令生ビールをさらに美味しくお楽しみいただけます。

シュティエーグ 23 300ml 24 500ml

エルディンガー 25 300ml 26 500ml

シュヴァルツブロー 27 300ml 28 500ml

アルコールフリー 29 300ml

※価格は全て税抜です。

FOOD MENU

TAPAS



- 30** ビールに合う枝豆 500円
Edamame for beer
ビールに合う枝豆とは何か?そんな思いから生まれた枝豆。当店オリジナルシーズングとオイルで仕上げました。
- 31** ぶつうの枝豆 500円
Edamame
オリジナルなんてどうでもいい!普通の枝豆が食べたんだ!という方向けの塩味の枝豆です。
- 32** **NEW** ビールに合う冷奴 500円
Tofu for beer
埼玉の老舗豆腐店が毎日手作りする新鮮な豆腐に、当店でアレンジしたタレとネギをかためた冷奴。自家製ラー油がアクセント。
- 33** **NEW** 韓国風ネギとニラの和え物(卵ネギ) 500円
Green onion and Chinese chive with red chili and sesame oil
オモニ直伝の韓国風和え物。シンパジで辛い味付けがやみつきになります。
- 34** **NEW** 白菜キムチ(배추 김치) 500円
Kimchi
韓国から毎週空輸で取り寄せる、本場韓国のキムチ。
- 35** **NEW** タコチャンジャ(문어 장아찌) 500円
Korean salted octopus in spicy sauce
韓国のチャンジャ職人が丹精込めて作っている名品。タコならではの歯ごたえとパンチのある辛さがクセになります。
- 北海道じゃがいもの **36** 塩 500円
フライドポテト Salt
37 チリガーリック 500円
Chili garlic
38 ガーリックバター 500円
Garlic butter
- 39** ザワークラウトの盛り合わせ 500円
German sauerkraut
本場ドイツのザワークラウトと葉キャベツの漬物のセット。揚げ物・グリル料理の箸休めどうぞ。
- 40** **NEW** エビときのこのアヒージョ 800円
Shrimp and mushroom Ajillo
当店オリジナルスパイスをきかせ、ポルチーニと合わせたビールに合うアヒージョ。
- 41** **NEW** 広島産カキときのこのアヒージョ 900円
Hiroshima oyster and mushroom Ajillo
カキの旨味たっぷりの当店自慢のアヒージョ。
スライスバゲット追加 +300円
※アヒージョは、ご自宅でガスコンロによる加熱調理が必要です(H不可)。調理の際は十分にご注意ください。

- 42** 中華三十番のおばちゃん秘伝の辛いもやし炒め 600円
Spicy bean sprout stir fry
戦後注目の有名中華料理店で修業したおばちゃんが秘伝の逸品。豆板醤と焼き肉・もやし・ニラの絶妙なハーモニー。
- 43** **NEW** 海鮮チヂミ(해물 찜진) 600円
Korean seafood pancake
オモニのレシピで作ったおつまみサイズの海鮮チヂミ。特製タレにつけて、韓国風の香りを巻いて本場韓国風。
- 44** **NEW** 四川麻婆豆腐 700円
Szechuan mapo tofu
中国四川の味にこだわった、コクと辛味のバランスが絶妙な本格麻婆豆腐。
- 45** **NEW** 韓流おつまみセット(술안주 세트) 700円
Korean tapas plate
韓流冷奴、チャンジャ、キムチのおつまみセット。とりあえず辛いつまみが欲しい!というときにおすすめ。
- 46** 本場の大分からあげ 6皿 800円
Oita style deep fried crispy chicken
からあげ専門店発祥の地・大分県宇佐市の名店のタレに、厳選した鶏肉を漬け込んだ本格的大からあげ。
- 47** 北海道ホタテとブロッコリーのバター醤油ソテー 850円
Hokkaido scallop and broccoli sauteed with butter and soy sauce
肉厚な北海道産のホタテをブロッコリーと一緒にソテーしました。ブロッコリーの食感とバター醤油の香りがお酒を引き立てます。
- 48** **NEW** あざりとムール貝のヴァイツェンビール蒸し 900円
Beer steamed garlic clams and mussels
こだわりのヴァイツェンビールが貝の旨味を最大限に引き出します。
- 49** アンガス牛ローストビーフプレート 900円
Angus roast beef
こだわりの厚切りローストビーフを贅沢に盛り付けました。特製ソースをかけてお楽しみください。
- 50** ハワイアンガーリックシュリンプ 1,200円
Hawaiian style garlic shrimp
オアフ島ノースショア発祥。たっぷりのにんにくとシュリンプが絡み合ったハワイ伝統グルメ代表作。ご飯と合わせるのがノースショアスタイル。

※価格は全て税抜です。

GYOZA

宇都宮のぎょうざ専門店 昭和34年創業。引退された店主の味を絶やしてはならないと、常連客が立ち上がり秘伝の味を継承。今なお宇都宮人を虜にしています。

51 焼き餃子 6皿 500円
Yaki Gyoza

52 揚げ餃子 6皿 500円
Age Gyoza

53 ご自宅用冷凍餃子 5人前30個 2,000円
香蘭の特製タレ付き。

SOUP

- 54** **NEW** ニューイングランドクラムチャウダー 500円
New England Clam Chowder
クラムを贅沢に使用した、クリームでまろやかな味わいのクラムチャウダー。パンやサラダと合わせて食べるのがニューイングランドスタイル。
- 55** **NEW** ケセになるチキンカレースープ 500円
Chicken curry soup
まろやかで口当たりがよい、当店オリジナルのココナツカレースープ。スライスバゲットと合わせて食べるのがおすすめ!

スライスバゲット追加 +300円

SALADS



- 56** **NEW** 手作り豆腐のサラダ 800円
Homemade tofu salad (ドレッシング付き)
手作り豆腐をふんだんに使ったヘルシーサラダ。特製ドレッシングとの相性抜群です。
- 57** マーベリックスシーフードサラダ 900円
MAVERICKS seafood salad (ドレッシング付き)
色とりどりの野菜に、新鮮な魚介を使ったサラダ。
- 58** アンガス牛ローストビーフの贅沢サラダ 1,000円
Angus roast beef salad (ドレッシング付き)
お肉とも相性のよい特製ドレッシングで食べる、当店こだわりのローストビーフをふんだんに使ったサラダ。
- 59** ご自宅用特製ドレッシング 250ml 500円
オアフ島ノースショア発祥。たっぷりのにんにくとシュリンプが絡み合ったハワイ伝統グルメ代表作。ご飯と合わせるのがノースショアスタイル。

※価格は全て税抜です。

SAUSAGES



60 **NEW** ニュルンベルガーローストブラートヴルスト 5本 900円
Nürnbergger Rostrbratwurst
1313年に帝國都市議會で制定され、700年以上にわたって伝統の味が守られているドイツを代表するソーセージです。

62 **NEW** ガーリックブラートヴルスト 2本 900円
Garlic bratwurst
ガーリックを強めにきかせた、ドイツの田舎風ソーセージです。冷たい純粋なビールとの相性抜群!

61 **NEW** チューリンガーブラートヴルスト 3本 900円
Thuringen bratwurst
チューリングン地方を発祥とするブラートヴルスト。味はマイルドで、ビールやホワイトワインによく合います。

63 **NEW** ドイツソーセージの3種盛り 1,500円
3 kinds of grilled sausage
ニュルンベルガー、チューリンガー、ガーリックブラートヴルストの3種が味わえます。

CHICKEN WINGS

ピアステーションおすすめ 当店自慢のチキンウィング!



- 64** **NEW** マーベリックスウィング 6ピース 800円
MAVERICKS spicy wings (Extra spicy available)
当店秘伝のペッパースパイスをきかせた辛口ウィング。ビールがグイグイすすむ逸品です。おすすめ♪豪華にもできます。
- 65** **NEW** パッパローウィング 6ピース 800円
Buffalo wings (ブルーチーズソース付き)
辛味と酸味が特徴のソースを絡めたチキンウィング。ブルーチーズソースにつけて食べるのがアメリカンスタイル。

- 66** **NEW** メキシカンウィング 6ピース 800円
Mexican wings (サルサソース付き)
当店オリジナルのメキシカンスパイスをきかせた、タコス風味のウィング。サルサソースにつけて召し上がり。
- 67** **NEW** ヤニウムウィング(닭날개 양념치킨) 6ピース 800円
Korean style spicy wings (レッドチeddarチーズソース付き)
韓国を代表する甘辛チキンウィング。コクのある甘味の後にパンチのある辛味が効いています。
- 68** ジャパニーズウィング 6ピース 800円
Japanese wings
秘伝のタレを絡めたジャパニーズスタイルのチキンウィング。辛いものが苦手な方やお子様にもおすすめです!
- 69** **NEW** カレーウィング 6ピース 800円
Curry flavor wings
日本人が愛してやまないカレー味のウィング。ビールとの相性は間違いなし!辛いものが苦手な方にもおすすめです!

※価格は全て税抜です。

LAVAROCK GRILL



LAVAROCK GRILL とは
LAVAROCKは「溶岩石」のごとで、グリルの柄内で加熱した溶岩石で料理を焼き上げるグリル機です。高い遠赤効果と、高温になった炉内で加熱することで、素材の旨味を内部に閉じ込め、ジュシーに仕上げます。

- 76** **NEW** ご自宅用特製ステーキソース 250g 500円
栄養豊富なビール酵母入り。かけるだけで家庭の肉料理が特別な仕上がり!
- 77** **NEW** ご自宅用冷凍牛タン 3人前(120g×3) 3,800円
専門店仕様の仙台厚切り牛タンをご自宅でお楽しみいただけます。

- 70** **NEW** マーベリックス・ステーキ 200g 1,200円
MAVERICKS Black Angus steak
US産ブラックアンガスのプレートフィンガー(あばら肉)。噛み応えのある赤身とジュシーな脂肪がバランス良く味わえます。
- 71** 赤身のランプステーキ 220g 1,500円
Black Angus rump steak
US産ブラックアンガスのランプ。1頭から500gしか取れない希少な部位。きめ細かな柔らかな赤身で、肉本来の濃厚なお肉をお楽しみいただけます。
- 72** ラム・T ボーンステーキ 100g×2 1,500円
Dry aging lamb T-bone steak
オーストラリア産の熟成骨付きラム肉。ハーベキューチップとよばれ、手づかみで揚げたのがオーストラリアンスタイル。
- 73** 仙台の厚切り牛タン焼き 120g 1,800円
Sendai style thick sliced grilled beef tongue
牛タン専門店が厳選したタンに、天然塩「巖古の塩」を使い、機械を使わずに昔ながらの手作業で仕込んだ本格厚切り牛タンです。
- 74** **NEW** スターキ&ロブスターテール 2,500円
Steak and lobster tail grill スターキ 100g ロブスター 1尾
スターキとロブスターテールの両方が楽しめる、まさに夢のコラボレーション。
- 75** **NEW** ロブスターテールグリル 2尾 2,800円
Lobster tail grill
カナダ産の良質なロブスターテールを溶岩石でグリルした自慢の逸品。焼レモンをロブスターにかけて、当店オリジナルのガーリックパルソースで召し上げてください。
※ロブスターテールは調理に若干のお時間をいただきます。

- ライス追加 +300円
ガーリックライス追加 +400円
スライスバゲット追加 +300円

SPECIALITY

ピアステーションおすすめ 調理にビールを使用したマーベリックスの名物料理!(アルコールは含まれておりません)



- 78** **NEW** エビとソーセージのケイジャンスパイスビール蒸し焼き 1,800円
Beer steamed cajun shrimp, sausage, and vegetables
アメリカ南部ルイジアナ発祥のピリ辛ケイジャンスパイスと、純粋なビールをブレンドした当店自慢の逸品。黒ビールが生み出すコクのある味わい。
- 79** **NEW** ビールパツツァ 2,000円
Birrappazza
新鮮な魚介とヴァイツェンビールで煮込んだ当店オリジナルメニュー。ビールと魚介の旨味が合わさったスープを、バゲットと一緒に召し上がってください!
スライスバゲット追加 +300円

※価格は全て税抜です。

HOT POT

当店オリジナルの「つまみ鍋」。お酒のアテにどうぞ!

- 80** **NEW** ブデチゲ(부대찌개) 1~2人前 1,200円
Korean Budae Jjigae (Extra spicy available)
移住したぶりのみんな手打ちに、スパムやインスタント麺を入れた韓国若者のソウルフード。どこかアジア的な味とボリューム感がやみつきになります。おすすめ♪豪華にも。
81 **NEW** 本格博多のもつ鍋 1~2人前 1,200円
Authentic Hakata "Motsunabe"
国産の牛もつをふんだんに使った本場博多スタイルのもつ鍋です。ビールや冷酒と食べるのがおすすめです。
82 **NEW** 九州鶏だし水炊き鍋 1~2人前 1,200円
Kusuyu dori chicken broth hot pot
宮崎県産「日向どり」の手羽元を使用した水炊き鍋。鶏だしが染み込んだ手作り豆腐は絶品です。
※おつまみ鍋は、ご自宅でガスコンロによる加熱調理が必要です(H不可)。調理の際は十分にご注意ください。

- 追加メニュー** **83** **NEW** ちゃんぽん麺 200円
もつトッピング

RICE

- 84** やみつきガパオライス 800円
Addicted gapao rice
たっぷりの挽き肉と彩り野菜に醤油とバターを絡ませた絶品ライス。半熟の目玉焼きと絡めて食べるとスパーンがもうとまりません!
- 85** **NEW** ケセになるチキンカレーライス 700円
Coconut chicken curry rice
もう一度食べたくなるココナツチキンカレー。
- 86** 魅惑のチャーハン 700円
Fascinated fried rice
当店オリジナルのタレとご飯、エビ、豚、青ネギを強火で炒めたチャーハン。べロリと食べられるパラパラ感がこだわり!
- 87** ガーリックライス 400円
Garlic rice
ステーキのお供にこれ!
- 88** ライス 300円
Steamed rice
栃木県産コシヒカリ。



BREAD

- 89** **NEW** ニュルンベルガーソーセージのバゲットピザ 500円
Nürnbergger Rostrbratwurst baguette pizza
ニュルンベルガーとチーズの相性抜群。オニオンをバゲットにつけて食べるのがおすすめです。
- 90** ガーリックシュリンプのバゲットピザ 500円
Garlic shrimp baguette pizza
ビールと相性抜群のガーリックシュリンプをバゲットにのせて焼き上げました。
- 91** ガーリクトースト 400円
Garlic toast
ワインと合わせてどうぞ!
- 92** スライスバゲット 4枚 300円
Baguette bread
香ばしさとパリッとした歯ごたえ。

DESSERT

果実の美味しさをそのままシャーベットにしました

- 93** レモン 450円
Lemon sherbet
- 94** オレンジ 450円
Orange sherbet
- 95** マンゴー 450円
Mango sherbet
- 96** パイナップル 600円
Pinnapple sherbet
- 97** りんご 600円
Apple sherbet
- 98** 桃 600円
Peach sherbet

※価格は全て税抜です。

ランチビールはいかがですか?
+300円でセットドリンクをアルコールフリーに変更できます。
「もはやビール!」と錯覚してしまうほどの良質なノンアルコールビール。ドイツでは、アルコールを飲めない日々のランチやビジネスシーンでも飲まれています。
その他の飲み物はドリンクメニューからどうぞ!
9 エルディングアーアルコールフリー 330ml
10 エルディングアーアルコールフリーレモン 330ml
11 エルディングアーアルコールフリーグレープフルーツ 330ml
※価格は全て税抜です。