

名物 三秒ロース

980円 (税込1,054円)



Commitment SEIGO

のこだわり

圧倒的な商品力を誇るせいごのメニューの中でも創業当時より爆発的に愛されている自慢の逸品。その日に仕入れた新鮮な黒毛和牛リブロースを徹底した温度管理により鮮度を保ち、当社規格に沿って職人が一枚一枚丁寧にスライスしております。素材だけではなくスタッフへの「焼き」の教育も徹底しておりどのスタッフが焼いても最高の状態で召し上がって頂けます。



Find us on
Facebook

ID
焼肉ホルモンせいご

 **Instagram**

ID
yakniku_seigo

毎日更新中！ いいね、フォローお願いします！
みなさんどしどし投稿してください！



※サービス料として商品代金の3%を別途頂戴いたします。ご了承ください。

口の中で奇跡が起こる！
是非お試しあれ！

二代目 肉物 奇跡の出会

980円 (税込1,056円)



値段と量は他店の半分

いろんなお肉を食べやすく！

せいごではお肉のいろいろな部位をより多くの皆様に楽しんで頂きたいため、他店よりもお肉の量、お値段を半分に設定しています。普段は頼まないお肉や珍しいお肉を思う存分ご堪能ください。

例

他店	せいご
 1人前(8枚) 100g	 1人前(4枚) 50g

¥1/2
g

タレの説明



秘伝のタレ

タレのお肉によく合います。



おろしポン酢ダレ

塩味のお肉によく合います。

売り切れに免! のお肉は完売必至! お早めどうぞ!  のお肉はスタッフが真心込めて焼きます!

※混雑時にはスタッフが席を離れる場合や焼けない場合もございますがご了承ください。



タンシャン物語

Story of beef tongue and champagne

人間の味覚ではレモンの酸味とシャンパンの酸味の感じ方はほぼ一緒であると言われている。

タンを、レモンをつけて食べるのではなくシャンパンと一緒に流し込むという焼肉ならではの新鮮なマリージュを体感してみませんか?

タンとシャンパンの出会いの物語をとくにご賞味あれ。

焼肉業界の パイオニア。

値段半分量半分

元祖名物三秒ロース、2代目名物奇跡の出会い、プロが作るパティシエプリン等

開業以来色んなお肉を食へやすかつ、従来の焼肉店では味わえない商品と

せいごならではの、あっと驚くインパクトある商品で数々の名物商品を生み出してきました。

これらの名物商品は数々のメディア、飲食業界のみならず他の業界からも、

注目賞賛を集め続ける理由は焼肉業界のパイオニアだと自負しているからこそ

せいごでは一年に一度ランドメニューを改定しています。

そこにはご来店して頂いたお客様に満足してもらうため、

リピートされるお客様に飽きが来ないように

常に新しいメニュー商品を提案する、

今までとは違った焼肉店でありつつけるという思いで

ランドメニューを改定してきました。

ランドメニュー改定の度にお客様に新商品、新提案を評価していただいております、

その結果、せいごにご来店くださる

たくさんのお客様の評価が他店と比べて真新しい焼肉店、

他店では食べれない名物商品を輩出している

焼肉業界のパイオニアの存在という評価を

頂いていると自負しております。初めて来店のお客様、

リピートしていただいたお客様に対しても、

満足してもらえるせいごの焼肉をお楽しみくださいませ。

株式会社せいご代表取締役社長 金 聖悟





年間人気ランキング

前菜部門



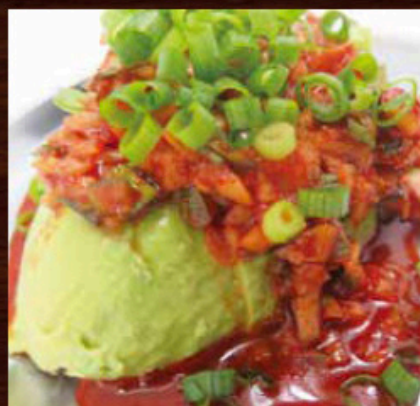
すげーキャベツ

480円 (税込518円)



2位 | アボカドヤンニョン

480円 (税込518円)



3位 | シャキシヤキナムル

400円 (税込432円)

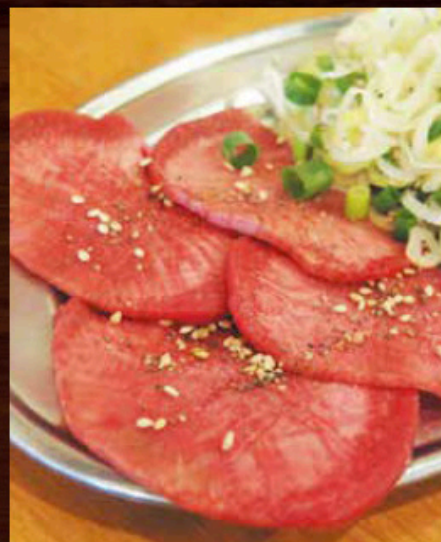


精肉部門



ネギタン塩

780円 (税込842円)



2位 | 上ハラミ

980円 (税込1,058円)



3位 | 上カルビ

980円 (税込1,058円)



内臓部門



とまらんミソ

390円 (税込421円)



2位 | 肉のアワビ

480円 (税込518円)



3位 | とめどないホルモン

390円 (税込421円)



メ部門



こだわり冷麺

980円 (税込1058円)



2位 | スンドゥブ

680円 (税込734円)



3位 | 熟成タンカレー

580円 (税込626円)



サラダ

野菜の鮮度にこだわった
せいご自慢のサラダです。



ポテトサラダ

すげーキャベツ





サンチュ



大根サラダ

すげーキャベツ

480円 (税込518円)

サンチュ

480円 (税込518円)

リーフレット
ポニトサラダ

480円 (税込518円)

大根サラダ

580円 (税込626円)

せいごのチョレギサラダ

580円 (税込626円)

せいごの
チョレギサラダ





NEW キムチワ 380円
(税込410円)
キムチ+たくあん! (笑)

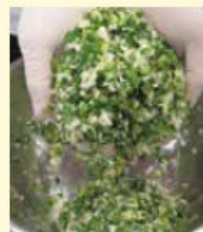
韓国焼きのり	280円 (税込302円)
キムチ冷奴	380円 (税込410円)
食べるネギ	380円 (税込410円)
チャンジャ	380円 (税込410円)
きゅうり1本	280円 (税込302円)
トマト切っただけ	280円 (税込302円)
青森産ニンニク	480円 (税込518円)



アボカド ヤンニョン 480円
(税込518円)
女性に大人気!

Commitment SKI GO
のこだわり

韓国伝統の薬味醤油ダレ
特製ヤンニョンジャン



旨味と辛味のバランスが絶妙の
せいご特製ヤンニョンジャン。
あまりの人気のため
お持ち帰りメニューにも
なっております。ご自宅で
せいごのアボカドヤンニョンが
食べられます。
ご飯、豆腐などにもOK!

お持ち帰り
できます。





キムチ盛り 680円
(税込734円)



シャキシャキ
ナムル

400円
(税込432円)

シャキシャキ
ナムル

キムチ	400円 (税込432円)	オイキムチ	400円 (税込432円)	カクテキ	400円 (税込432円)
ナムル盛り	680円 (税込734円)	キムチ盛り	680円 (税込734円)		

刺



エド風 ribs 880円
(税込950円)



ハシリ刺 680円
(税込734円)

リニール
アール



NEW

コリコリ刺 680円
(税込734円)



生セニマイ 680円
(税込734円)



NEW

とまらんミノ刺 680円
(税込734円)

握り



黒毛和牛
炙り握り

680円
(税込734円)



黒毛和牛
特上炙り握り

880円
(税込950円)



NEW 雲丹のせ
特上炙り握り

980円
(税込1,058円)



ざぶとん

2,480円

(税込2,678円)



リブ芯

2,480円

(税込2,678円)



リブマキ

1,980円

(税込2,138円)

特上

全て一人前100gとなります。



特上カルビ

1,980円

(税込2,138円)



厚切リブの塩

1,980円

(税込2,138円)



特上ハラミ

1,980円

(税込2,138円)



不判ハラミステーキ

1,980円

(税込2,138円)



NEW Special せいご盛 200g **3,480円**
 (上カルビ・上ハラミ・上ヒレ・つば漬カルビ)
 (税込3,758円)



究極盛 300g **5,400円**
 ※仕入れにより内容が変わります。詳しくはスタッフまで!! (税込5,832円)

盛 合わせ



せいご盛 150g
 (カルビ・ハラミ・ヒレカク)

1,980円
 (税込2,138円)



ごちやまぜ盛

120g **1,980円**
 (税込1,382円)



180g **1,980円**
 (税込2,073円)



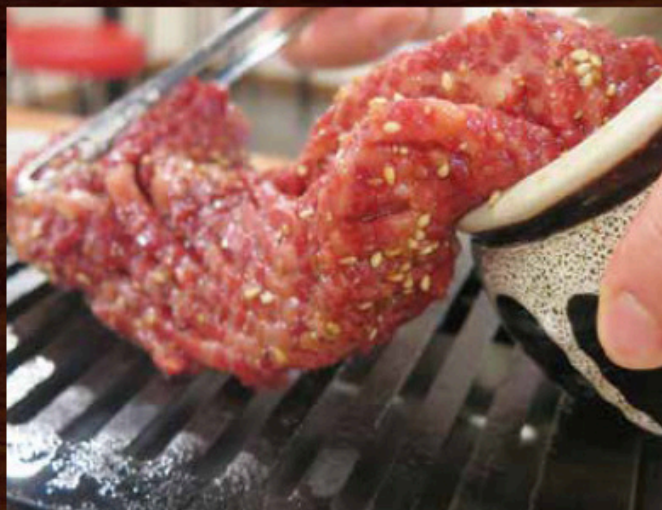
とまらん盛
 (とめどないホルモン・
 とまらんミノ・
 やめれんハラミ・子袋)

150g **1,480円**
 (税込1,598円)



ヘルシー盛

150g **1,280円**
 (とりもも・セセリ・ヤゲン塩)
 (税込1,382円)



カルビ

 **つぼ漬カルビ** 100g
1,480円
 (税込1,598円)

サンチュと
ご一緒にどうぞ!



カルビ 680円 (税込734円)

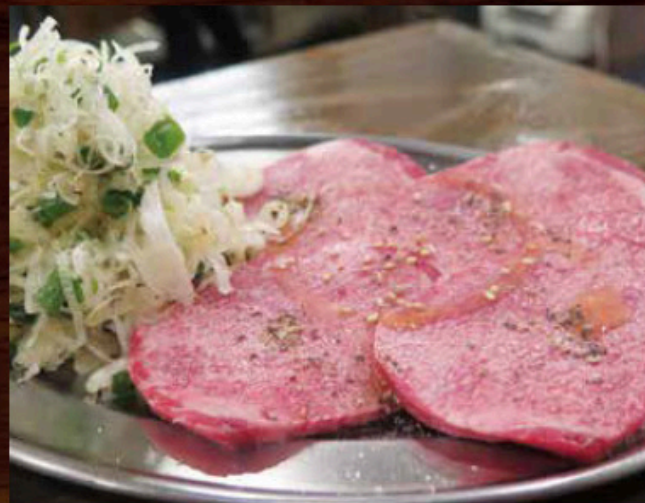
上カルビ **売り切れご免!** 980円 (税込1,058円)

 **つぼ漬カルビ** 100g 1,480円 (税込1,598円)

特上カルビ 100g 1,980円 (税込2,138円)

 Commitment SEIGO
のこだわり

『カルビは焼肉の王様だ』というこだわり、
 信念をもって黒毛和牛の上質なその日仕入れた
 一番美味しい部位を厳選して提供しております。
 部位によって切り方、食べ方を変えカルビの特性、
 特徴を生かしたカットとなっております。



タン



上ネギタン塩 1,080円
 (税込1,166円)

食べるネギと
ご一緒にどうぞ!



タン塩 680円 (税込734円)

タン中落ち 480円 (税込518円)

ネギタン塩 780円 (税込842円)

上タン塩 980円 (税込1,058円)

上ネギタン塩 1,080円 (税込1,166円)

厚切り上タン塩 100g 1,980円 (税込2,138円)

タンシャン物語 *Story of beef tongue and champagne*

人間の味覚ではレモンの酸味とシャンパンの酸味の感じ方はほぼ一緒であると言われている。
 タンを、レモンをつけて食べるのではなくシャンパンと一緒に楽しむという
 焼肉ならではの新鮮なマリアージュを体感してみませんか?タンとシャンパンの出会いの物語をとくご賞味あれ。





ヒレ

上ヒレ

1,480円

(税込1,598円)

赤ワインと相性抜群!



ヒレカク

680円 (税込734円)

上ヒレ

1,480円 (税込1,598円)



奇跡の出会い

980円 (税込1,058円)



ハラミ

上ハラミ

売り切れご免!

980円

(税込1,058円)

青森県産にんにくと
ご一緒にどうぞ!



ハラミ

680円 (税込734円)

上ハラミ 売り切れご免!

980円 (税込1,058円)

特上ハラミ 100g

1,980円 (税込2,138円)

ネギハラミステーキ 100g

1,980円 (税込2,138円)



NEW 土盛り心 480円
(税込518円)



青唐辛子によく合います!

肉のアワビ 480円
(税込518円)
これぞ肉のアワビ!

ホルモン

今日の **ホルモン** プレミアム

その日仕入れた内臓の中で
特別に美味しい部位を選定しご提供いたします。
プロが選んだとびっきりのホルモンを
ご堪能ください。

580円~
50g (税込626円~)

てっちゃん
牛の大腸

480円
(税込518円)



めとないホルモン

390円
(税込421円)

牛ホル
牛の小腸

480円
(税込518円)



とまりんこ

390円
(税込421円)

肉のアツビ
これぞ肉のアツビ!

背脂辛子に
よく合います!

480円
(税込518円)



やめらんらみ

390円
(税込421円)

ハチノス
牛の第2胃袋

390円
(税込421円)



公丁のタン

390円
(税込421円)

アカセン
牛の第4胃袋

390円
(税込421円)

トントロ

390円
(税込421円)

ハツ
牛の心臓

390円
(税込421円)

とりもも

390円
(税込421円)

コリコリ
牛の大動脈

390円
(税込421円)

ウィンナー

390円
(税込421円)

子袋
豚の子宮

390円
(税込421円)

セセリ

390円
(税込421円)



レバヤク
牛の肝臓 ※

480円
(税込518円)

やげん塩

480円
(税込518円)

焼
野菜

しいたけ

380円
(税込410円)

エリンギ

380円
(税込410円)

こがしネギ焼

380円
(税込410円)

SEIGO'S
PARTNERS

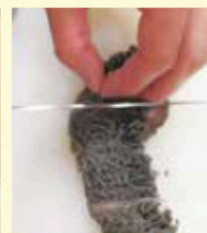
都サカエ商会 代表取締役
南部 準栄

せいごが最も信頼する肉のスペシャリスト。



Commitment SEIGO
のこだわり

内臓の仕込みと
味噌ダレ



鮮度が命のホルモン。
せいごではその日仕入れた
ホルモンのみを皆様に
ご提供させていただいております。
またホルモンの食感を最大限に楽しんで
頂くため仕入れ後の処理や包丁の入れ方にも
工夫しております。
プロの技が光る一品をご堪能ください。



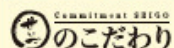
東京で修行し1万店以上の店舗を
調査したせいごがホルモンに合う
味噌ダレを独自で開発。
八丁味噌を使わずに味噌でブレンドした
オリジナルの味噌ダレはすっきりとした味わい。
やみつきになること必至です。



せいごのフンドウ

680円

(税込734円)



素材の旨みを凝縮させた特製タネギ。



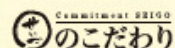
炒めた豚バラとあさりのダシ、牛のダシの旨みを凝縮し、独自のブレンドで完成させた特製タネギを使用。一度食べたらやみつきになること間違いなしです。辛いものが苦手な方はご遠慮ください。



せいごの冷麺

980円

(税込1,058円)



手間暇かけて仕込んだスープとオリジナル麺。



野菜と果物、牛すじ、昆布、かつおから2日間かけ丁寧にだしをとったスープは、素材本来の旨味が凝縮した珠玉の逸品。麺にもこだわっており福岡からオリジナルの打ち立て麺を直送。せいごのこだわりが詰まった冷麺をご賞味あれ。

麺飯汁

SEIGO'S PARTNERS

中野 正紀

せいごの人気メニュー冷麺と共に作り上げた麺のプロ。



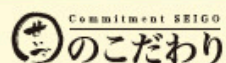
飯

※ライス以外のご飯物は
全てハーフサイズできます。

炊き立てライス(大) 350円
(税込378円)

炊き立てライス(中) 300円
(税込324円)

炊き立てライス(小) 250円
(税込270円)



炊き立てライス



せいごでは少量で
ご飯を炊くことによって
全てのお客様に
常に炊き立てを
ご提供しております。

ビビンバ 680円
(税込734円)

石焼ビビンバ 980円
(税込1,058円)

クッパ 680円
(税込734円)

せいごのCTD 680円
(税込734円)

熟成タンカル 580円
(税込626円)

恵名物 生チャーハン 680円
(税込734円)

こだわり冷麺 980円
(税込1,058円)



熟成タンカル
580円
(税込626円)

汁

※スープをご注文されたお客様は+200円でめのご飯か麺を入れられます。
せいごのスンドゥブには入れられません。ご了承ください。

玉子スープ 480円
(税込525円)

テールスープ 880円
(税込950円)

玉子スープ 480円
(税込525円)

せいごのスンドゥブ 680円
(税込734円)

わかめ玉子スープ 580円
(税込626円)

タンシャン物語

Story of beef tongue and champagne

人間の味覚ではレモンの酸味とシャンパンの酸味の感じ方はほぼ一緒であると言われている。
タンを、レモンをつけて食べるのではなくシャンパンと一緒に流し込むという焼肉ならではの
新感覚のマリアージュを体感してみませんか？ タンとシャンパンの出会いの物語をとくにご賞味あれ。

グラス
約2杯分！
乾杯どうぞ！



ロータリタレントブリュット
187ml (ピッコロサイズ)
《イタリア》

瓶内二次発酵のスプマンテを
ピッコロサイズに詰め替えた
オススメサイズ！

1,200 円 (税込1,296円)



シャロック
カヴァブリュット 750ml
《スペイン》

業務用のみで展開される
コスバ抜群のカヴァ。
きめの細かい泡立と心地よい
果実味が魅力。

2,800 円 (税込3,024円)



モンムソークレマン
ブランドブラン 750ml
《フランス》

シャープできめ細かい泡立ちの
辛口スパークリングワイン。
素晴らしいクオリティの
瓶内二次発酵の本格派です！

3,000 円 (税込3,240円)



ジャマール
カルトブランシュ 750ml
《フランス》

樹齢80年の希少な
古樹から生まれる、
深みのあるシャンパーニュ！
ピノムニエ100%。

5,800 円 (税込6,264円)



モエシャンドン
ブリュット 750ml
《フランス》

世界中のセレブに愛される
世界で最も有名なシャンパン。
お肉との相性も抜群です。

8,000 円 (税込8,640円)



白ワイン



ナチュラル
ヴィヴィアンブラン
750ml 《フランス》

ソーヴィニオンブラン
100%で造られる、ナチュラルで
爽やかな辛口白ワイン。

3,000 円 (税込3,240円)



スリーシープス
シャルドネ
750ml 《カリフォルニア》

リッチで豊かな果実味が
魅力のシャルドネ100%の
辛口白ワインです。

3,000 円 (税込3,240円)

赤ワイン



ブリコ
ピノワール
750ml 《フランス》

赤いチャーミング果実味。
ミディアムボディの
親しみやすい味わい。

3,000 円 (税込3,240円)



ラパッション
グルナッシュ
750ml 《フランス》

ジューシーさスパイシーさ、
お肉に抜群に合う！
心躍るステキなワイン！

3,000 円 (税込3,240円)



チウチウ
ロッソピチェーノ
750ml 《イタリア》

華やかな果実味と
心地よい酸味が、お肉の旨味を
引き出します！

5,000 円 (税込5,400円)



YAE
750ml 《フランス》

日本用に造られた
スペシャルワイン！
凝縮感がハンパないっ！ 激旨し赤！

5,000 円 (税込5,400円)



トレオンデバルデス
カベルネソーヴィニオン
750ml 《チリ》

数あるチリカベルネの中で、
素晴らしい味わいを表現する
オススメの一本！

8,000 円 (税込8,640円)

ハウス ワイン

赤

サンタ パイ サンタ カロリーナ カルメール プティ ヴェルド
グラス 480円 (税込518円) ボトル 2,500円 (税込2,700円)

白

サンタ パイ サンタ カロリーナ ソーヴィニオンブラン シャルドネ
グラス 480円 (税込518円) ボトル 2,500円 (税込2,700円)

SEIGO'S PARTNERS

御富屋酒店 代表取締役 上田 豊二

あらゆる食に精通し
ワインを知り尽くした男。
せいごスタッフの
ワインの先生。



ぜいごの フレッシュサワー





 **レモンサワー**

580円 (税込626円)



 **キウイサワー**

580円 (税込626円)



 **ピンクグレーサワー**

580円 (税込626円)



Commitment SEIGO

のこだわり

和牛との相性抜群!!
超炭酸ハイボール!!





せいごのハイボールは

特注

超炭酸機材から注いでいるから旨い!!

美味しいハイボール 三か条

刺激的な 超強力炭酸

業界最高6ガスvol

※一説には瓶をも破裂させる?

キン冷え 低温抽出

凍る直前1℃のウイスキー

1:4の 黄金比率

アルコール7%の飲み心地

① レモンの香りが決め手!!

ハイボールの美味しさの決め手はなんといってもレモンの爽快感! レモンの皮には「リモネン」がたっぷり含まれています。まず始めにレモンの香りをたっぷりジョッキに移します。シュパー

② たっぷり氷で冷たさキープ!

ジョッキいっぱい氷を詰める事で最後の一口まで冷たさキープ!

③ ナナメ45°の職人技!!

炭酸を飛ばす事なく氷にあてずにやさしく注ぎます!!

SEIGO'S
PARTNERS

サントリーの攻めダルマ
甲斐 大輔

世界中の酒を探求する為、一度退社し3年掛けて世界80ヶ国を漫遊。世界中の蒸留酒を知り尽くす漢。が、しかし。。。この漢ほぼゲコ。笑



白州

甘く柔らかなスモーキーに新緑の香り、
爽快な果実香。フルーティでコクがありキレの良い味わいの
シングルモルトウイスキー。



白州ハイボール

680円 (税込734円)

※飲み方はお選び頂けます。

知多

11年ぶりに、サントリーから誕生した
ウイスキーの新ブランド「知多」。「軽やかな風」をイメージした
グリーン原酒でつくられたこだわりの逸品。



知多ハイボール

680円 (税込734円)

※飲み方はお選び頂けます。



角ハイボールでおなじみ、
ウイスキーのロングセラーブランド「角瓶」。
炭酸で割っておいしいハイボールをどうぞ。



角ハイボール 480円 (税込518円)

コークハイボール 480円 (税込518円)

ジンジャーハイボール 480円 (税込518円)

ジムビームハイボール 480円 (税込518円)

ハイボール

三代目

680円 (税込734円)



+



+



ウイスキー

ガリガリくん

ラムネ



二代目

680円 (税込734円)



+



+



ウイスキー

レモン

レッドブル



一代目

480円 (税込518円)



+



+



ウイスキー

ガリ

ジンジャーエール



せいごん

BEEFEATER
LONDON DRY GIN



ビーフィーター
BEEFEATER

+

レモン

コショウ

=



BEEFEATERとは?

BEEF+EATER=肉を食らう人

ビーフィーターとは、王冠が保管される

ロンドン塔の近衛兵の通称。

その昔、国王主催のパーティーの後、

警護にあたった衛兵たちが

残った牛肉の持ち帰りを許された事から

「ビーフィーター」(牛肉を食べる人)と呼ばれる。



BEEFEATERの こだわりとは?

- ①穀物原料の蒸溜酒を
ベースとして用いる
- ②蒸溜前に、全9種類のボタニカルを
24時間浸漬(スティーピング)する
- ③単式蒸溜器に副材料(ボタニカル)を
加えて蒸溜する。

SEIGO'S
PARTNERS

ロンドンからの刺客
デズモンド・ペイン

ビーフィーター
蒸留所長

「せいごの肉には、
うちのジントだね!」



せいごのジンと肉



BEEFEATER
LONDON



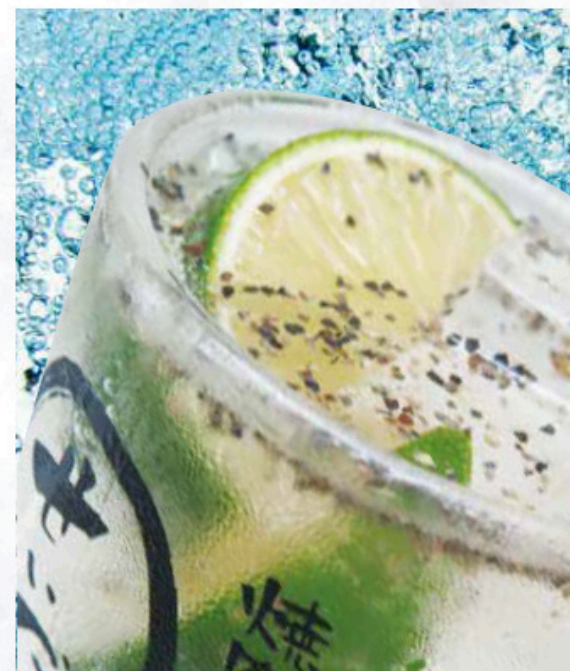
ジントニピンクグレープフルーツ

580円 (税込626円)



ジントニレモン

580円 (税込626円)



ジントニライム

580円 (税込626円)

黒豆マッコリ グラス 480円 やかん 2,000円
(税込518円) (税込2,160円)

生マッコリ グラス 480円 やかん 2,000円
(税込518円) (税込2,160円)

巨峰マッコリ グラス 480円 やかん 2,000円
(税込518円) (税込2,160円)

カルピスマッコリ グラス 480円 やかん 2,000円
(税込518円) (税込2,160円)

ビアマッコリ グラス 480円 やかん 2,000円
(税込518円) (税込2,160円)

サワー

巨峰サワー	480円 (税込518円)
青リンゴサワー	480円 (税込518円)
ピーチサワー	480円 (税込518円)
カルピスサワー	480円 (税込518円)
ウーロンハイ	480円 (税込518円)
緑茶ハイ	480円 (税込518円)
コラーゲン白ぶどうサワー	480円 (税込518円)
コラーゲンはちみつレモンサワー	480円 (税込518円)
まろやかリンゴ酢サワー	480円 (税込518円)

焼酎

麦	480円 (税込518円)
芋	480円 (税込518円)
※ソーダ・水割り・お湯割り・ロック・ストレート	
麦ボトル	2,500円 (税込2,700円)
芋ボトル	2,500円 (税込2,700円)
氷・ウーロン・緑茶・ソーダ	150円 (税込162円)

梅酒

ソーダ・水割り・ お湯割り・ロック	480円 (税込518円)
----------------------	------------------

ビール

生ビール	480円 (税込518円)
小生ビール	300円 (税込324円)
メガジョッキ	990円 (税込1,069円)
瓶ビール(中)	480円 (税込518円)
ノンアルコール	480円 (税込518円)

ソフトドリンク

ウーロン茶	380円 (税込410円)
緑茶	380円 (税込410円)
黒ウーロン茶	380円 (税込410円)
オレンジ	380円 (税込410円)
カルピス	380円 (税込410円)
コーラ	380円 (税込410円)
ジンジャーエール	380円 (税込410円)
グレープフルーツ	380円 (税込410円)

ドリンク





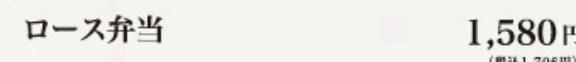
上カルビ 100g	1,280円 (税込1,382円)
カルビ 100g	980円 (税込1,058円)
ハラミ 100g	980円 (税込1,058円)
ロース 100g	980円 (税込1,058円)
ホルモンMIX 100g	980円 (税込1,058円)
キムチ	480円 (税込518円)
カクテキ	480円 (税込518円)
オイキムチ	480円 (税込518円)
キムチ盛	680円 (税込734円)
ヤンニョンジャン 280g	980円 (税込1,058円)
チョジャン 280g	880円 (税込950円)
サンチュ味噌 1kg	1,580円 (税込1,706円)

※10個以上のご注文はお昼より承ります。

※50個以上のご注文はご希望により宅配いたします。

(宅配できない地域もございます。)

※お持ち帰り用紙袋代として別途200円頂戴致します。ご了承ください。





新業態、始動。

「NIKU Beji」とは
新鮮な野菜を厳選されたお肉で巻き、串に刺して
備長炭で焼き上げる、これからの時代で肉に特化した
新ジャンルの業態となります。
当店自慢のお肉とワインのマリアージュをお楽しみいただくために、
肉を知り尽くした肉のプロフェッショナルだからこそ
編み出せる至極の料理の数々を提供し、
また、社長自ら厳選したワインのラインナップを
月替わりでご用意しており、
料理に合ったワインのご提案もさせていただきます。
おしゃれに施された店内外装と清潔感溢れる空間。
そしてカウンター席の目の前には商品が美しく並べられた
ショーウィンドウが置かれ、職人が焼き上げる様を
じっくりとご覧いただけます。また、店内奥には掘りごたつ席を設け、
ゆったりとくつろいでいただけます。



店舗名: NIKU Beji (ニクベジ)
所在地: 〒456-0003 愛知県名古屋市中区熱田区波寄町21-17
アクセス: 金山駅 徒歩二分
TEL: 052-693-8818
営業時間: 全日 16:00~23:00 (L.O. フード 22:00 ドリンク 22:30)
定休日: なし



ID
ニクベジ



ID
nikubeji

