

Grand Menu Times

Since 2016.05.28

Cuban & Mexican Dining Restaurant at Daikanyama

Take free paper



@cafehabana

STORY OF THE BEGINNING 始まりのはなし

マンハッタンノリータ地区に本店を構えるキューバンメキシカンレストランです。チェ・ゲバラとカストロ議長が、キューバ革命を企んだ場所として知られる『La Habana』に刺激を受けたことから1997年に誕生しました。世界6店舗目となる『Café Habana TOKYO』は、夢を追いかけて渡米した青年の熱い思いにより、2016年にアジア初出店となりました。

Café Habana, a Cuban Mexican restaurant with a restaurant in Manhattan, was created in 1997 after being inspired by La Habana, known as the place where the Cuban Revolution was planned. Café Habana TOKYO was opened for the first time in Asia in 2016, thanks to the passion of a young man who came to the United States to pursue his dream.

CHECK IT OUT!



JOIN US

Café Habana TOKYOと一緒に盛り上げてくれるクルーを募集いたします

詳しくはスタッフまで

03-6427-8882



Cuban Sandwiches

全てフレンチフライ付き French fries are with all

CUBANO クバーノ



キューバのホットサンド! Cuban Hot Sandwich!

外はカリッと中はジューシーなキューバの定番ホットサンドウィッチ。じっくりローストした豚肉とハム、チーズ、ピクルスを挟んでプレスしたホットサンド。

Half ¥900 / Full ¥1,500



Grilled Steak Torta Half ¥1,100 グリルドステーキサンド Full ¥2,000

北海道産の牛サガリを贅沢に使用したホットサンド! ジューシーなお肉本来の旨みが、特製キューバンブレッドとよく合います。



Shrimp & Avocado Torta エビとアボカドのサンド Half ¥1,100 / Full ¥1,800

エビとアボカドのサラダに、特製チリソースをかけて挟んだサンド! ヘルシーですが満足のボリューム感です。



Teriyaki Chicken Torta テリヤキチキンサンド Half ¥800 / Full ¥1,400

カラッと揚げたチキンに自家製のテリヤキソースをキャベツと一緒に挟んでプレスしました。



Cheese Torta チーズサンド Half ¥770 / Full ¥1,320

噛めば溢れてとまらない! とろけるチーズたっぷり新メニューのホットサンドです。

Garlic Shrimp ガーリックシュリンプ ¥1,100

殻まで食べられるソフトシェルシュリンプを、ひと晩中特製のタレに漬け込み、バターで焼き上げました。殻までおいしいガーリックシュリンプはお酒ともよく合います。Shrimp, the shells of which can also be eaten, are marinated in a special sauce and slowly grilled in butter. The flavorful garlic shrimp goes well with alcoholic drinks.

Ceviche セビーチェ ¥950

メキシコ風魚介のマリネ「セビーチェ」は、サーモンやエビに酸味の効いた特製セビーチェソースを混ぜ合わせ、ピコ・デ・ガヨをのせたフィンガーフードです。Ceviche, a Mexican-style marinated seafood dish, is a finger food consisting of salmon and Shrimp mixed with a special sour ceviche sauce and topped with pico de gallo.

Habana Omelet ハバナ風オムレツ ¥770

卵をたっぷり使用し、ポテトやオニオン、チーズを合わせた自家製ハバナ風オムレツです。添えてあるアリオリソースやピコ・デ・ガヨと一緒に楽しみたい。This homemade Habana-style omelet is made with lots of eggs and a combination of potatoes, onions and cheese. Enjoy it with the arroyo sauce and pico de gallo.

スパイシーチリアヒーゾ ¥1,100
エビとカキのアヒーゾ ¥1,200



GRILLED CORN

カフェハバナの名物料理! グリルドコーン Half ¥600 / Full ¥1,000

リピートする人続出中!! カフェハバナの代表的な料理のひとつ「グリルドコーン」は、強火で焼いたとうもろこしに酸味の少ない特製のマヨネーズを全体に塗り、パウダー状の少シクセのあるコチハチーズ(メキシコ産の水牛のチーズ)でとうもろこしをコーティングしました。表面にはカイエンペッパーをふりかけてあります。添えてあるライムをしばってお召し上がりください。甘味+酸味+辛味が一度に楽しめるメキシコ生まれのグリルドコーンは、ビールやモヒートとも相性が良い料理です。東京店では海外と違い甘みの強い国産のとうもろこしを使用しているため本店とは異なる味わいをお楽しみいただけます。Many fans come back for this! One of Café Habana's signature dishes, Grilled Corn is a corn grilled over high heat and coated with a special low acid mayonnaise. The corn is then coated with powdered, slightly distinctive cotija cheese (Mexican buffalo cheese)! The surface is sprinkled with cayenne pepper and the accompanying lime must be squeezed before enjoying. Grilled corn, which originated in Mexico, is a combination of sweet, sour and spicy flavors. It goes well with beer and mojito. Unlike overseas restaurants, the Tokyo branch uses Japanese corn, which has a strong sweet taste. Please enjoy a slightly different taste from Manhattan.



メキシコの定番料理! 一度食べたらハマること 間違いなし

A classic Mexican dish! Once you try it, you'll be hooked!

グリルドコーンの調理は少しお時間がかかります。Grilled corn takes a little time to cook.

Mexican Shell Salad

メキシカンシェルサラダ ¥1,000

貝殻みたいで写真映え! Tortilla that looks like a shell

フラワートルティーヤを油で揚げ、可愛らしくシェルを表現。自家製メキシカンハウンドレッシングとともに、シェルを砕きながらサラダと混ぜてどうぞ。



Colorful Shrimp Salad ¥1,100
カラフルシュリンプのサラダ
カラフルに彩られた人気のサラダ。トルティーヤチップスをかけて食感もUP!



Cilantro Salad ¥1,000
パクチーサラダ
パクチー好きにはたまらない! ピネガードレッシングでさっぱりどうぞ。



FINGER FOOD	
フレンチフライ French Fries	¥600
ポテトサラダ Potato Salad	¥800
ハムチップス Ham Chips	¥600
チリチーズポテト Chili Cheese Fries	¥600
ハラペーニョ Jalapeño	¥500
スパイシーチリソー Spicy Chorizo	¥900
チチャロン Chicarrón	¥600
乾燥させた豚の皮を揚げたおつまみ	
チーズナチョス Cheese Nachos	¥660
3つのトッピングをお選びください。	
Choose 3 toppings	

Three Tacos Set
3種盛りタコス ¥1,000
コーントルティーヤとフラワートルティーヤ 2種類のタコスからお選び下さい。

ビールとの相性抜群! 特製タコス

ひと息付く時もキューバンスタイル

Café con Leche
カフェ・コン・レचे Hot / Ice ¥800
ホットでもアイスでも海外サイズの大きいグラスで飲むのがキューバンスタイル。

まずはコレ 当店自慢のモヒート!

Mojito
モヒート ¥990
Havana Clubを使った本場のモヒートは見た目も味も楽しめます。

Grilled Corn
グリルドコーン Half ¥600 / Full ¥1,000
食べたらずみつきになること間違いなし! 甘味+酸味+辛味と一緒に楽しめます。

メキシカンセレブにも大好評!

Garlic Shrimp
ガーリックシュリンプ ¥1,100
殻まで味の染み込んだガーリックシュリンプはお酒との相性抜群です。

お酒が合うガーリックシュリンプ

NY生まれのキューバンサンド!!

Café Habana Complete Menu
Café Habanaのコンプリートメニュー!
「何を食べたら良いか悩む」そんなお客様にはコレ! スタッフのおすすめメニューをご紹介します。

If you can't decide what to eat, this is the plate for you. Party platter with all of Café Habana's recommended dishes.

チーズ好きにはコチラケサディア

クバーノ Half ¥900 Full ¥1,500
当店自慢のキューバンサンドウィッチ「クバーノ」。一度は必ず食べてほしい逸品。

パーティープレートで乾杯しよう

Cheese Quesadilla
チーズケサディア ¥800
2種類のチーズを贅沢にトルティーヤに挟み、鉄板で表面をパリッと焼き上げたピザ風料理です。パッとつまみたい時に最適。悩んだ時はぜひご注文ください。A Latin American pizza-style dish made with two types of cheese, baked in a tortilla. Ideal for a quick snack. If you are not sure what to eat, try this one!

シーフードプレート 3名様 ¥3,000~
3~4名様向け。魚料理が全て揃ったパーティープレート。

Seafood Plate

APPETIZERS お酒やおしゃべりのおともに



Ajillo Spicy chili Ajillo ¥1,100
エビとカキのアヒーゾ Shrimp & Oyster Ajillo ¥1,200

SUMMER SONIC 2025

08.16 SAT — 08.17 SUN

TOKYO ZOZOMARINE STADIUM & MAKUHARI MESSE

OSAKA EXPO'70 COMMEMORATIVE PARK

creativeman

CUBAN ENTREE

お好みのスタイルを味わおう!

キューバ定食はまずメインの食材を決めて、ブリートかライスの2種類の食べ方から選択ください。ライスはイエローライスとブラックビーンズで定食風に、ブリートは、ライスとメイン食材をトルティーヤで包んだ、ワンハンドスタイルで提供します。For the Cuban set meal, first, pick the main ingredients and then choose between two ways of eating: burrito or rice. Rice is served set meal style with yellow rice and black beans. Burritos are served one-handed, with rice and the main ingredients wrapped in a tortilla.



🐮 Grilled Skirt Steak

ライス or ブリートスタイル ¥2,000
単品 ¥1,750

グリルドスカートステーキ

とても柔らかい北海道産のアウトサイドスカートを鉄板で焼き上げました。味付けはお肉本来の旨みを感じていただけるように、塩と胡椒のみを使用。どちらのスタイルでもジューシーな食感を楽しめます。

Very tender Hokkaido outside skirt is grilled on a griddle. Only salt and pepper are used for seasoning so that you can feel the original flavor of the beef. Enjoy the juicy texture and volume either way you eat it.



🐟 Grilled Garlic Tuna

ライス or ブリートスタイル ¥1,900
単品 ¥1,700

グリルドガーリックツナ

東京店限定メニュー! 静岡県焼津で水揚げされたカジキマグロを使ったひと皿です。肉厚なカジキマグロをバターで焼き上げて、贅沢に自家製のホワイトソースで合わせました。ブリートがおすすめ。

An exclusive menu only for Tokyo! Made from swordfish tuna landed in Yaizu, Shizuoka Prefecture. The thick marlin tuna is grilled in butter and served with a luxurious homemade white sauce. Very good with burritos.



🍖 Japanese Taco Meat

ライス or ブリートスタイル ¥1,500

タコミート

数種類のスパイスを使用し作りあげた、旨みがギュッと詰まった特製タコミート。辛くなく、ライス・ブリートどちらにもよく合います。お子様から大人の方まで召し上がられるようになっています。

Special taco meat made with several spices & tomatoes, slowly prepared over a long period of time to concentrate the flavor. A Japanese-born Mexican dish that goes very well with cheese, and goes well with both!



🐔 Pollo Mirador

ライス or ブリートスタイル ¥1,600
単品 ¥1,350

ポヨ・ミラドール

当店のポヨ・ミラドールは、鶏むね肉をレモンとニンニクで炒めて軽く煮込み、ヘルシーに仕上げました。ライスでもブリートでも。パクチーやピコ・デ・ガヨ、ハラペーニョのトッピングも相性が良いです。

Pollo Mirador is a healthier version of chicken stir-fried with lemon and garlic. When served with rice, mix everything together. Recommended toppings are cilantro, pico de gallo, and jalapeños work well together.



🐷 Roast Pork

ライス or ブリートスタイル ¥1,700
単品 ¥1,450

ローストポーク

Café Habana TOKYO自慢のクバーノでも使用しているローストポークは、ライスもブリートも相性が良く、よりガッツリ召し上がりたい気分の際は定食スタイルをおすすめします。

The roast pork used in our signature Cubano is made from the same recipe as in our New York restaurant. It goes well with either way of eating, but if you are in the mood for a heartier meal, we recommend the rice style.



SEAFOOD PLATE

HABANA PLATE

シーフードプレート 3名様 ¥3,000~

静岡県産のカジキを使用したグリルドガーリックツナ、シーフードサルスエラにカラマリピアフリット、ガーリックシュリンプなど、当店の魚料理が全て入った贅沢なパーティープレートです。バケット付き。3~4名様で召し上がられることを推奨しております。This luxurious party plate includes all of our fish dishes, including grilled garlic tuna with swordfish from Shizuoka Prefecture, zarzuela, calamari beer fritters, garlic shrimp, and more. Comes with a bucket. We recommend ordering this one for 3-4 people.

ミートプレート 3名様 ¥3,000~

ジューシーな北海道産牛サガリステーキ、ヘルシーなポヨ・ミラドール、自家製ローストポークに激辛チョリソー、当店の自慢のお肉が全て入った豪華なパーティープレートです。バケット付き。3~4名様で召し上がられることを推奨しております。This luxurious party plate includes all of our signature meats, including juicy Hokkaido outside skirt, healthy Pollo Mirador, homemade roast pork, hot and spicy chorizo. Comes with a bucket. Serve with your favorite combination. It is recommended to be served for 3-4 people.



MEAT PLATE

Cilantro Soup

各 ¥800

パクチーたっぷり
ピリ辛スープ

99%
アボカドスープ

Avocado Soup

THE SOUP

+400円でリゾットにできます
Change to risotto +¥400

Café Habana TOKYO's soup warms the body and soul.
Please enjoy a happy time with our delicious soups.

Seafood Zarzuela

シーフードサルスエラ
¥1,800

魚介が贅沢に入った
フイヤベス仕立てのスープ。

TACOS



3種盛りタコス ¥1,000
ポーク・フィッシュフライ・ビーフ
Three Tacos Set -Pork, Fish fly, Beef-

カルニタスのタコス ¥300
Carnitas Tacos

エビのタコス ¥400
Shrimp Tacos

牛肉のタコス ¥400
Beef Tacos

気まぐれタコス ¥400
Today's Tacos

ライムを絞って召し上がりください

タコスの生地を
2種類からお選びください

Choose from 2 types of taco dough

やわらか! コントルトリーヤ
Soft! Corn Tortilla.

しっかり! フラワートリーヤ
Frim! Flour Tortilla.

EXTRA TOPPING

全てのお料理に
お好みの追加トッピングを!

- ピコ・デ・ガヨ Pico de gallo ¥150
- ハラペーニョ Jalapeño ¥150
- アボカドスライス Avocado slice ¥250
- ワカモレ Guacamole ¥250
- スイートプランテイン Sweet plantain ¥150
- パクチー Cilantro ¥250
- ブラックビーンズ Black Beans ¥200



Kids Quesadilla Plate

キッズケサディアプレート ¥1,000

ケサディアにはケチャップを使い、グリルドコーンはカイエンペッパーを抜いて、お子様が食べやすいワンプレートに仕上げました。フレンチフライ・サラダ付き。



Kids Taco Rice Plate

キッズタコライスプレート ¥1,000

お子様でも召し上がれる、辛くないタコライス。グリルドコーンはカイエンペッパーを抜いて、食べやすいワンプレートになっています。フレンチフライ・サラダ付き。

キッズプレートは小学生までのお子様限定です。
Limited to children up to elementary school age.

SWEET DESSERT



スモア Smore ¥800

焼きマシュマロにチョコレートソースをよく絡ませ、クラッカーに挟んで食べるアメリカのキャンプでは定番のデザート! 甘いもの好きにはたまりません。

プテン Pudim ¥800

プテンとは、牛乳ではなく練乳を使用して硬めに仕上げた“ブラジル生まれ”のプリンです。砕いたチョコビスケットを敷き“新食感プリン”が生まれました。

ベニエ Beignets ¥800

生地を油で揚げた穴の開いてないドーナツです。添えているのは、当店オリジナルのピニャ・コラーダクリーム。たっぷりつけてお楽しみください。

キューバンフレンチトースト

Cuban French Toast ¥1,000

当店自慢のクバーノでも提供している“特製キューバンブレッド”で作るオリジナルフレンチトースト。時間をかけて焼き、ふっくらと仕上げております。

アフォガート [バニライス or チョコアイス]

Affogato [Vanilla or Chocolate ice cream] ¥700

挽きたてのエスプレッソをバニライスにかけたほろ苦い大人のデザートです。熱々のエスプレッソと冷たいアイスのコントラストをご賞味ください。

TASTE SEASONAL FRUIT SUNDAE

季節のフルーツサンデー



その時期の旬な果物を使ったパフェです。
詳しくはお近くのスタッフまで
お気軽にお声がけください。

¥1,200

Eating desserts here
will surely make your day
wonderful and happy.

SOFT DRINK

アメリカにコーヒー文化を浸透させたのはキューバ人と言われるほど、エスプレッソを好んで1日に何杯も飲みます。濃さを中和するために砂糖をたっぷり加えて甘くするのがキューバンスタイルです。



COFFEE

カプチーノ Cappuccino ¥660

アメリカーノ Americano Hot / Ice ¥610

エスプレッソ Espresso Single ¥440 Double ¥660

ドリップコーヒー Drip Coffee Hot / Ice ¥550

ASSORTED TEA

アールグレイティー Earl Grey ¥650

ダーズリンティー Darjeeling Tea ¥650

グリーンティー Green Tea ¥650

ハーブティー Herb Tea ¥650

フレーバーティー Flavored Tea ¥650

アイスティー Iced Tea ¥650

Cubans who have emigrated to the U.S. drink thick, strong espresso several times a day. To neutralize its intensity, they add a lot of sugar and drink it very sweet. It is said that the coffee culture in the U.S. was actually introduced by the Cubans.

CUBAN DRINK

Café con Leche

カフェ・コン・レチェ Hot / Ice ¥800

スペイン語でカフェ・ラテを意味するカフェ・コン・レチェ。厳選した豆とミルクを贅沢に使用し、海外サイズで提供する飲み応えたっぷりのドリンクは、ホットでもアイスでもグラスで飲むのがキューバンスタイル。

Café Cubano

カフェ・クバーノ ¥660

キューバでは普段から飲まれているカフェ・クバーノ。砂糖を多く入れたとても甘い苦いエスプレッソのことです。小さいカップは皆さままでシェアする時にお使いください。デザートのカシューナッツやプテンなども相性◎

POP JUICE

コカ・コーラ Coca-Cola ¥550

コカ・コーラ ゼロ Coca-Cola Zero ¥550

カナダドライ ジンジャーエール Canada Dry Ginger Ale ¥550

オレンジジュース Orange Juice ¥550

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice ¥550

ドクターペッパー Dr. Pepper ¥550

クランベリージュース Cranberry Juice ¥660

マンゴージュース Mango Juice ¥660

パイナップルジュース Pineapple Juice ¥660

ペリエ Perrier ¥660

ALCOHOLIC DRINK

BEER

Carlsberg

カールスバーグ ¥660

苦味が少なく、爽やかな麦の香りとキレのあるアッサリとしたのどろろが飲みやすい、世界的にも人気のあるビールです。

Modelo especial

モデル エスぺシャル ¥880

麦芽由来の甘味が感じられる爽やかでフルーティーな味わいです。飲み口は香ばしく、後味に苦味を感じます。メキシコでは特別な時に飲むビールです。

Dead Beer / White Ale

デッドビール / ホワイトエール ¥990

死者の日をイメージして名付けられた「デッドビール」。ホワイトエールは、力強い柑橘の爽やかなビールです。

Dead Beer / Porter

デッドビール / ポーター ¥990

死者の日をイメージして名付けられた「デッドビール」。甘いアロマの香りと焙煎麦芽の香ばしさが楽しめるビールです。

Corona コロナ ¥880

Tecate Light テカテ ¥880

WHISKY

Jim Beam High Ball

ジムビーム ハイボール ¥660

バーボンウイスキーの中でも甘口であるジムビームに、レモンの爽やかな風味を加えました。アルコール度数5%と飲みやすく仕上げたハイボールです。

COCKTAIL

ウーロンハイ Oolong High Ball ¥660~

レモンサワー Lemon Sour ¥660~

カシスオレンジ Cassis Orange ¥660~

カシスソーダ Cassis Soda ¥660~

サウザ・ファームサワー Sauza Farm Sour ¥720~

フロズンモヒート Frozen Mojito ¥1,100

フロズンダイキリ Frozen Daiquiri ¥1,100

フロズンマルガリータ Frozen Margarita ¥1,100

CUBAN COCKTAIL
キューバカクテル

Mojito

モヒート
¥990

ハバナクラブをベースにミントの清涼感とライムの酸味、コク深いラムの甘みが魅力です。どの料理ともバランスの良いカクテルです。

Non-alcoholic drinks available.

CANCHANCHARA
カンチャンチャラ ¥990

トリニダーにあるバー『ラ・カンチャンチャラ』で生まれたラムロック風カクテル。

CUBAN COCKTAIL

Cuban Cocktail with Rum and Honey Lemon



CAFE HABANA



PARTY MENU

女子会コース

色々な種類を食べやすいサイズでご提供致します

3850円 (税込)

2時間飲み放題付き

シュリンプサラダ

- ・カラフルなシュリンプサラダ
- ・特性コブドレッシング付き

2種類のタコス

- ・牛肉のステーキとフィッシュフライのタコス

ワカモレディップ

- ・特性ワカモレ・トルティーヤチップス付き

1口キューバサンド

- ・当店の看板メニュー食べやすい1口サイズ

フレンチフライ

- ・フレンチフライ・特性マヨネーズ付き

グリルドコーン

- ・チーズがかかったミニコーン

チーズケサディーヤ

- ・チーズたっぷりのトルティーヤ

デザート

- ・日替わりケーキ

スタンダード

当店のオススメが食べれるスタンダードプラン

4400円 (税込)

2時間飲み放題付き

チチャロン

- ・豚の皮の揚げ物

フィッシュ&チップス

- ・フレンチフライとフィッシュフライ・特性マヨネーズ付き

シェフサラダ

- ・季節の野菜のスペシャルサラダ

キューバサンドイッチ

- ・当店の看板メニューサンド

セヴィーチェ

- ・季節の魚介を特性ソースでマリネ・トルティーヤチップス付き

グリルドコーン

- ・チーズのかかったコーン
- ・ライム付き

ワカモレディップ

- ・特性ワカモレ・トルティーヤチップス付き

デザート

- ・日替わりケーキ

スペシャル

当店自慢のお肉料理を堪能できるスペシャルコース

5500円 (税込)

3時間飲み放題付き

チチャロン

- ・豚の皮の揚げ物

フィッシュ&チップス

- ・フィッシュフライと2色の味のフレンチフライ・特性マヨネーズ付き

シェフサラダ

- ・季節の野菜のスペシャルサラダ

ミートプレート

- ・当店のお肉料理3種類盛り

セヴィーチェ

- ・季節の魚介を特性ソースでマリネ・トルティーヤチップス付き

タコス

- ・手作りタコス

ワカモレディップ

- ・特性ワカモレ・トルティーヤチップス付き

キューバサンド

- ・当店の看板メニューサンド

グリルドコーン

- ・チーズのかかったコーン

デザート

- ・日替わりケーキ

ドリンク

BEER

- Draft & Beer
- ドラフトビール

WHISKY

- High Ball
- ハイボール

SOUR

- Lemon Sour
- レモンサワー
- Lime Sour
- ライムサワー

VODKA

- Vodka&Tonic
- ウォッカトニック
- Screw driver
- スクリュードライバー
- Bulldog
- ブルドッグ
- Moscow Mule
- モスクミュール

RUM

- Rum&Tonic
- ラムトニック
- Cuba Libre
- キューバリブレ

TEQUILA

- Tequila&Tonic
- テキーラトニック
- Tequila back
- テキーラバック
- Tequila Coke
- メキシコーク

GIN

- Gin&Tonic
- ジントニック
- Gin Back
- ジンバック

MALIBU

- Malibu&soda
- マリブソーダ
- Malibu&coke
- マリブコーク
- Malibu&orange
- マリブオレンジ

CAMPARI

- Campari&soda
- カンパリスオーダ
- Campari&Orange
- カンパリオレンジ
- Campari&Grape
- カンパリグレープ
- Campari&Tonic
- カンパリトニック
- Campari&Ginger
- カンパリジンジャー

CASSIS

- Cassis&soda
- カシスソーダ
- Cassis&Orange
- カシスオレンジ
- Cassis&Grape
- カシスグレープ
- Cassis&Oolong
- カシスウーロン

WINE

- Red/White Wine
- 赤ワイン/白ワイン
- Kir
- キール
- Kitty
- キティ

SOFT DRINK

- Coca Cola
- コカ・コーラ
- Coca Cola Zero
- コカ・コーラゼロ
- Ginger Ale
- ジンジャーエール
- Orange Juice
- オレンジジュース
- Grapefruit Juice
- グレープジュース
- Oolong tea
- ウーロン茶
- Tonic Water
- トニックウォーター

東京都渋谷区猿楽町2-11

氷川ビル1F

03-6427-8882

仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます