

李



昇

馬車道



素材はとことん妥協せず
仕込みは決して手を抜かず



お品書

Food Menu

李昇の逸品

Risho's Special Dishes

李昇の逸品 “Risho's Special Dishes”

オススメの逸品。李昇の味をお楽しみください。

トロ赤 Beef Tartare with Side Vegi

和風ダレで味付けしたお肉を大葉と大根で包んでお召し上がりください。

1,380円
(税込1,518円)

名物ネギ盛り Green Onion Salad

シャキシャキ食感のネギをたっぷりのごま油で風味豊かに仕上げました。

680円
(税込748円)

生塩タン Salty Raw Beef Tongue

肉質を見極め一枚一枚丁寧にカットしました。名物ネギ盛りと合わせてご賞味ください。

1,680円
(税込1,848円)

特選ロースのわさび焼き Special Beef Loin with Wasabi

すりおろした生の本わさびをたっぷりつけて、お醤油でお召し上がりください。

2,480円
(税込2,728円)

和牛ヒレ Wagyu Tenderloin

李昇馬車道のとおき。焼きすぎにお気を付けください！

3,280円
(税込3,608円)

特選ハラミ Special Outside Skirt

濃厚な旨みと食感に舌鼓。肉厚にカットした贅沢な逸品。

数量限定

3,280円
(税込3,608円)

うにく “Uniku”

ウニ + 肉

うにロース Special Beef Loin & Raw Sea Urchin

さっと炙った特選ロースに、生ウニ・焼き海苔・大葉を包んでお召し上がりください。

一枚／1,800円
(税込1,980円)

うに赤 Aka & Raw Sea Urchin

表面を炭火で香ばしく焼き上げた赤身肉のユッケ仕立ての赤に、生ウニを添えました。

2,000円
(税込2,200円)

うにちらし Aka & Raw Sea Urchin Bowl

うに赤をご飯にのせて頬張る。至福のちらし。

2,000円
(税込2,200円)

寿司 “Sushi”

炙り寿司2貫盛り Seared Sushi (2 Pieces)

希少赤身使用

香ばしい赤身の炙りを、ウニの甘みとともに。

1,080円
(税込1,188円)

限定料理・コース料理

Limited Meal / Course Meal

馬車道限定 “Bashamichi Edition”

李昇がオススメするお肉を大皿に盛り合わせたお得な一皿。

● 李昇盛り Assorted Special Meat “Risho”

生塩タン・塩ミノ・塩ホルモン・黒毛和牛カルビ・
黒毛和牛ロース・特選希少赤身

8,000円
(税込8,800円)

宴 “Utagae”

至福のお肉時間を。李昇のコース料理。

一雅一 “Miyabi Course”

大皿の盛り合わせを含むボリュームたっぷりのカジュアルコースです
ご家族の集まりや気の置けない友人との語らいに是非

キムチ盛り合わせ・ネギ盛り・赤身ユッケ
名古屋コーチン味噌焼き・生塩タン盛り合せ
和牛焼肉3種盛り合せ(和牛カルビ・和牛ロース・本日の特選和牛)
石焼ビビンバ又は冷麺・海のジェラート

7,000円
(税込7,700円)

● 一匠一 “Takumi Course”

李昇とおきのスペシャルメニューをご堪能頂く贅沢なコースです
デートや記念日に格別な焼き肉をお楽しみください

キムチ盛り合せ・李昇サラダ海苔・本日の肉刺し
横浜野菜盛り合せ・生塩タン盛り合せ・特選ロースわさび焼き
和牛ヒレと特選ハラミ盛り合せ・本日の希少赤身3種盛り合せ
石焼ビビンバ又は冷麺・昇家プリン

10,000円
(税込11,000円)

一極一 “Kiwami Course”

自慢の雲丹と和牛フィレを含むフルコースです
フォーマルな会食やご接待のシーンもお任せ下さい

キムチ盛り合わせ・李昇サラダ海苔・本日の肉刺し・特選タン盛り合せ
塩ホルモン盛り合せ・雲丹ロース・横浜野菜盛り合せ・黒毛和牛ヒレステーキ
特選和牛4種盛り合せ・石焼ビビンバ又は冷麺・昇家プリン

14,000円
(税込15,400円)

+2,300円(税込2,530円)で「飲み放題」をお楽しみいただけます。

お食事の調和を保つため、テーブルの皆様同じコースのご注文をお願いしております。

To ensure the harmony of your dining experience,
we kindly request that all guests at the table order the same course."

前菜

Appetizer

刺身 “Sashimi”

ミノ刺し Sliced Raw Beef Tripe

食感が抜群のさっぱりミノ。

980円
(税込1,078円)

センマイ刺し Raw Beef Omasum

独自のカットで旨みを引き出しました。自家製酢味噌でご賞味ください。

980円
(税込1,078円)

薬味香る塩ユッケ Seared Beef Tartare With Oriental Herb

塩ユッケの美味しさと薬味の香りが口いっぱいに広がります。

1,280円
(税込1,408円)

赤身ユッケ Beef Tartare with Raw Egg

表面を炭火で香ばしく焼き上げた赤身肉のユッケ仕立て。

1,280円
(税込1,408円)

● トロ赤 Beef Tartare with Side Vegi

和風ダレで味付けしたお肉を大葉と大根で包んでお召し上がりください。

1,380円
(税込1,518円)

生野菜 “Salad”

● 名物ネギ盛り Green Onion Salad

シャキシャキ食感のネギをたっぷりのごま油で風味豊かに仕上げました。

680円
(税込748円)

サンチュ Korean stem lettuce

焼肉の定番。

580円
(税込638円)

李昇サラダ 白 Risho's salad “White”

新鮮生野菜を自家製とろろドレッシングで。

720円
(税込792円)

李昇サラダ 海苔 Risho's salad “Seaweed”

韓国海苔をふんだんに使い、ごま油で香ばしく仕上げたお酒がすすむ塩味サラダ。

720円
(税込792円)

漬物 “Korean Pickles”

キムチ／カクテキ／オイキムチ

Kimchi / Cubed Radish Kimchi / Cucumber Kimchi

人気の秘密は、奥深い味わいが楽しめるほどよい辛さ。

各／650円
(税込715円)

● キムチ盛り合わせ Assorted Kimchi

こだわり3種の盛り合わせ。

900円
(税込990円)

ナムル盛り合わせ Assorted Namul ※単品もご用意しております。

食感がクセになる。お野菜の和えものです。

900円
(税込990円)

韓国海苔 Toasted Seaweed

ごま油と塩で味付けした香ばしい焼き海苔。

300円
(税込330円)

塩 “Salt”

- **名物塩ホルモン** Special Salty Beef Offal 980円
(税込1,078円)
創業当時の名物。唯一無二の絶品ホルモン。
- 生塩タン** Salty Raw Beef Tongue 1,680円
(税込1,848円)
肉質を見極め一枚一枚丁寧にカットしました。名物ネギ盛りと合わせてご賞味ください。
- 特選タン** Special Beef Tongue 数量限定 2,680円
(税込2,948円)
貴重な生の黒タン1本から、少量しか取れない柔らかな厚切りタン。
- 生塩タンアゴ** Salty Raw Beef Lower Jaw 数量限定 1,480円
(税込1,628円)
コリコリの食感と溢れる旨み。アゴが外れる美味しさ。
- 塩ミノ** Salty Rumen 1,480円
(税込1,628円)
丁寧に薄切りした上質なミノをサッと炙ってお召し上がりください。
- 塩なんこつ** Salty Beef Cartilage 980円
(税込1,078円)
絶妙な塩加減と食感がビールと相性抜群。
- 特選塩カルビ** Special Salty Boneless Beef Short Rib 2,380円
(税込2,618円)
肉の柔らかさ、脂の旨み。ともに上質です。
- 特選塩ロース** Special Salty Beef Loin 2,480円
(税込2,728円)
塩と胡椒で肉本来の美味しさをご堪能ください。
- 和牛ヒレ** Wagyu Tenderloin 3,280円
(税込3,608円)
李昇馬車道のとっておき。焼きすぎにお気を付けください！
- 特選塩ハラミ** Special Salty Outside Skirt 数量限定 3,280円
(税込3,608円)
牛の希少な横隔膜。ジューシーな肉汁が口の中に広がります。
- 純系名古屋コーチン塩焼き** 1,780円
(税込1,958円)
Grilled “Nagoya Cochin” Chicken with Salt
独自の長期熟成で鶏が持つ最大限の旨みを引き出した「名古屋コーチン」の塩焼き。

焼野菜 “Grilled Vegetables”

- **長芋の梅味噌焼き** 韓国海苔添え 900円
Japanese Yam Grilled with Ume-Miso (税込990円)
炭火で焼いた長芋を、自家製の梅味噌と韓国海苔で包んでお召し上がりください。
- 焼き野菜ときのこの盛り合わせ** 900円
Assorted Grilled Vegetables and Mushrooms (税込990円)
野菜ときのこでバランス良く。

● = 「李昇」のおすすめ／Our recommendation menu
※網のお取り替えは遠慮なくお申し付けください。／ We will replace grill net with a new one for free.

焼 Grill



焼

Grill

たれ “Yakiniku Sauce”

和牛カルビ Boneless Wagyu Short Rib
口の中であろける味わい。老化防止のビタミンBを含んでいます。

1,680円
(税込1,848円)

和牛ロース Wagyu Loin
とても柔らかい黒毛和牛のロース肉。ビタミンやミネラルが豊富。

1,680円
(税込1,848円)

特選カルビ Special Boneless Beef Short Rib
焼肉の王道。

2,380円
(税込2,618円)

特選ロース Special Beef Loin
和牛の脂の甘みと肉の旨味が絶妙に絡んだコクのある味わい。

2,480円
(税込2,728円)

和牛ヒレ Wagyu Tenderloin
李昇馬車道のとっておき。焼きすぎにお気を付けください！

3,280円
(税込3,608円)

● **特選ハラミ** Special Outside Skirt
濃厚な旨みと食感に舌鼓。肉厚にカットした贅沢な逸品。

数量限定

3,280円
(税込3,608円)

純系名古屋コーチンたれ焼き
Grilled “Nagoya Cochin” Chicken with Tare
独自の長期熟成で鶏が持つ最大限の旨みを引き出した「名古屋コーチン」のたれ焼き。

1,780円
(税込1,958円)

味噌 “Miso”

● **純系名古屋コーチン味噌焼き**
Grilled “Nagoya Cochin” Chicken with Miso
独自の長期熟成で鶏が持つ最大限の旨みを引き出した「名古屋コーチン」の味噌焼き。

1,780円
(税込1,958円)

ギアラ Beef Abomasum
ほんのり感じる脂の甘さと歯応えがやみつきに。

980円
(税込1,078円)

上ミノ Special Beef Tripe
和牛の第一胃。丁寧に切り込みを入れたミノは、噛むたびに旨みが溢れます。

1,180円
(税込1,298円)

上ホルモン脂付き Special Beef Offal includes Fat
脂の美味しさがとりこになる。煙に注意。

980円
(税込1,078円)

ソーセージ “Sausage”

● **李昇自家製 牛タンソーセージ (4本)**
Homemade Beef Tongue Sausage
粗挽きの牛タンと厳選豚肉の自家製ソーセージ。

880円
(税込968円)

※網のお取り替えは遠慮なく申し付けください。／ We will replace grill net with a new one for free.

生わさび “Nama-Wasabi”

特選カルビのわさび焼き Special Boneless Beef Short Rib with Wasabi 2,680円
(税込2,948円)
ほと良い脂が風味の良いわさびとベストマッチ。

● 特選ロースのわさび焼き Special Beef Loin with Wasabi 2,480円
(税込2,728円)
すりおろした生の本わさびをたっぷりのせて、お醤油でお召し上がりください。

特選ハラミのわさび焼き Special Outside Skirt with Wasabi 3,580円
(税込3,938円)
上質なハラミを生の本わさびで食す。まさに至福の味。

ステーキ “Steak”

塩タンステーキ Salty Beef Tongue Steak 1,780円
(税込1,958円)
柔らか塩タンをステーキで豪快に。

● リブ芯ステーキ Rib Eye Steak 2,980円
(税込3,278円)
上質なリブロースの芯だけを贅沢に。

和牛ヒレステーキ Wagyu Tenderloin Steak 4,380円
(税込4,818円)
一頭から極少量しかとれない希少な部位。

希少赤身 “Special Lean Wagyu Meat” 数量限定

● 和牛シンシン Wagyu Knuckle Main Muscle 2,380円
(税込2,618円)
赤身肉のシンタマ中心部分。しっとり柔らかく旨味溢れる希少部位。

● 和牛イチボ Wagyu Rump Cap 2,380円
(税込2,618円)
モモからお尻にかけての希少部位。適度に美しい霜降りが入った絶品お肉

● 和牛トモサンカク Wagyu Tri Tip 2,380円
(税込2,618円)
モモ肉の上カルビと呼ばれ、モモで特に脂のバランスが良い希少部位。

新鮮レバー “Flesh Liver”

◎必ず焼いてお召し上がりください。

● 特選レバー Special Beef Liver 1,480円
(税込1,628円)
鮮度にこだわった品切れ必至の人気レバー。 数量限定

胡麻塩レバー Grilled Beef Liver 880円
(税込968円)
やみつきになる濃厚な味わい。ビタミンなどの栄養が豊富。

味噌レバー Miso-Glazed Beef Liver 880円
(税込968円)
新鮮なレバーを香ばしく味噌焼きで。

● = 「李昇」のおすすめ／Our recommendation menu

焼 Grill



厳選・ご飯

Carefully Selected Ingredients / Rice

うにく “Uniku”

ウニ + 肉

- うにロース Special Beef Loin & Raw Sea Urchin 一枚／1,800円
(税込1,980円)
さっと炙った特選ロースに、生ウニ・焼き海苔・大葉を包んでお召し上がりください。
- うに赤 Beef Tartare & Raw Sea Urchin 2,000円
(税込2,200円)
表面を炭火で香ばしく焼き上げた赤身肉のユッケ仕立ての赤に、生ウニを添えました。
- うにちらし Beef Tartare & Raw Sea Urchin Bowl 2,000円
(税込2,200円)
うに赤をご飯にのせて頬張る。至福のちらし。

寿司 “Sushi”

- 炙り寿司2貫盛り Seared Sushi (2 Pieces) 希少赤身使用 1,080円
(税込1,188円)
香ばしい赤身の炙りをウニの甘味とともに。

飯 “Rice”

ビビンバ Bibimbap 980円
(税込1,078円)
お野菜の旨みたっぷり五目ご飯。

テールクッパ 白 Korean Rice Soup with Beef Tail “White” 1,200円
(税込1,320円)
テールの出汁が引き立つ、塩仕立てのコクある雑炊。

テールクッパ 赤 Korean Rice Soup with Beef Tail “Red” 1,300円
(税込1,430円)
スパイシーで栄養満点。身体の芯から温まります。

- テールクッパ 海苔 Korean Rice Soup with Beef Tail “Seaweed” 1,300円
(税込1,430円)
風味豊かな韓国焼き海苔と、きざみネギが食欲をそそる。

しそご飯 Rice with Perilla 500円
(税込550円)
お箸が止まらない。しそとすりゴマの絶品ご飯。

ご飯 Rice 大440円 中330円 小220円
(税込484円) (税込363円) (税込242円)
美味しさ際立つ特定農家産のお米。

石焼 “Ishiyaki”

- 石焼きビビンバ Stone Scorch Bibimbap 1,250円
(税込1,375円)
人気No.1。アツアツの美味しさを堪能ください。

石焼きガーリックライス Stone Scorch Garlic Rice 1,250円
(税込1,375円)
和牛肉たっぷりのガーリックライス。

汁 “Soup”

玉子スープ Egg Drop Soup

ふんわり玉子にゴマ油の風味がやさしい味わい。

680円

(税込748円)

テールスープ 白 Beef Tail Soup “White”

じっくり6時間煮込んだ塩仕立てのテールスープ。格別な味。

1,080円

(税込1,188円)

● テールスープ 赤 Beef Tail Soup “Red”

昇家定番のメスープ。

1,190円

(税込1,309円)

麺 “Noodles”

● 李昇流 ネギそば Risho's Style Noodles with shredded Japanese leek

牛テールと節系出汁を合わせたWスープ。たっぷりの白髪ネギがのった深みのある味。

1,180円

(税込1,298円)

李昇流 冷麺 Risho's Style Cold Noodles

時間をかけて丁寧に仕込んだスープは飲み干せるほど病みつきに。

1,080円

(税込1,188円)

菓子 “Dessert”

◎手作りのため数に限りがございます。

● 名物昇家プリン Special Shoya's Pudding

名古屋コーチン卵を使用し、一つ一つ丁寧に焼き上げた最高傑作です。

600円

(税込660円)

手作り杏仁豆腐 Almond Jelly

馬車道店限定のデザートです。

550円

(税込605円)

海のジェラート Sea Gelato

さっぱり甘塩っぱい珍しい塩味のジェラートです。

550円

(税込605円)

お持ち帰り昇家プリン Special Shoya's Pudding 2個入り/ 1,400円

お土産に是非とも!!名古屋コーチン卵を使用し、一つ一つ丁寧に焼き上げた最高傑作です。

(税込1,512円)

汁・麺・デザート

Soup / Noodle Dessert





【個室のご案内】

個室をご利用の際は、下記の個室料を申し受けます。

※総額が規定料金に達している場合、個室料は頂戴いたしません。

小個室 — 2,200 円

ディナータイム：22,000 円以上の御利用で無料

大個室 — 3,300 円

ディナータイム：33,000 円以上の御利用で無料

※価格はすべて消費税を含んでおります。

お飲み物

Drink Menu

お飲み物

Drink

ビール “Beer”

生ビール（マスターズドリーム） Draft Beer 700円（税込770円）

瓶ビール Bottle Beer ※各種ご用意しております。 700円（税込770円）

ノンアルコールビール（オールフリー） Non-Alcoholic Beer 500円（税込550円）

グラスワイン “Glass of Wine” 各／700円～（税込770円）

赤 Red Wine 白 White Wine

お茶割り “Tea-Hi” 各／580円（税込638円）

黒ウーロンハイ Shochu and Black Oolong Tea

緑茶ハイ Shochu and Green Tea

ジャスミンハイ Shochu and Jasmine Tea

無糖紅茶ハイ Shochu and Unsweetened Tea

コーン茶ハイ Shochu and Corn Tea

サワー “Sour Cocktail” 各／680円（税込748円）

生レモンサワー Fresh Lemon Sour

梅干しサワー Pickled Plum Sour

トマトサワー Tomato Sour

果実酒 “Fruit Liquor” 各／680円（税込748円）

梅酒 Plum Liquor

恋する白いちご White Strawberry Liquor

シャインマスカット Shine Muscat Liquor

ウィスキー “Whiskey”

角瓶 “Kakubin” 600円（税込660円）

山崎 NV “Yamazaki” NV 1,350円（税込1,485円）

白州 NV “Hakushu” NV 1,350円（税込1,485円）

響 “Hibiki” 1,350円（税込1,485円）

割り方 ロック／水割り／お湯割り／ソーダ割り

マッコリ “Makgeolli”

生マッコリ 甕 Makgeolli 2,000円（税込2,200円）

お飲み物 Drink

日本酒 “Sake” ————— ※熱燗もご用意できます。

黒龍 純米吟醸 【福井】 “Kokuryu” Junmai Ginjo 1合／ 1,000円 (税込1,100円)

鍋島 純米酒 【佐賀】 “Nabeshima” Junmaishu 1合／ 1,000円 (税込1,100円)

芋焼酎 “Sweet Potato Japanese Shochu” —————

だいやめ “daiyame” グラス／ 580円 (税込638円) ボトル／ 3,000円 (税込3,300円)

一刻者 “Ikkomon” ”／ 620円 (税込682円) ”／ 3,300円 (税込3,630円)

吉兆宝山 “Kitcho” Hozan ”／ 670円 (税込737円) ”／ 3,600円 (税込3,960円)

麦焼酎 “Barley Japanese Shochu” —————

佐藤麦 “Sato Mugi” グラス／ 580円 (税込638円) ”／ 3,000円 (税込3,300円)

中々 “Naka Naka” ”／ 620円 (税込682円) ”／ 3,300円 (税込3,630円)

吉四六 “Kitchomu” ボトル／ 3,800円 (税込4,180円)

プレミアム焼酎 “Barley Japanese Shochu” —————

魔王 “Maou” グラス／ 1,000円 (税込1,100円)

森伊蔵 “Moriizo” グラス／ 1,500円 (税込1,650円)

ソフトドリンク “Soft Drink” ————— 各／ 400円 (税込440円)

黒烏龍茶 Black Oolong Tea コーラ Cola

緑茶 Green Tea ジンジャーエール Ginger Ale

ジャスミン茶 Jasmine Tea オレンジジュース Orange Juice

無糖紅茶 Unsweetened Tea トマトジュース Tomato Juice

コーン 茶 Corn Tea ミネラルウォーター Mineral Water

ボトルセット “Bottle Set” ————— 各／ 550円 (税込605円)

黒烏龍茶 Black Oolong Tea ミネラルウォーター Mineral Water

緑茶 Green Tea 炭酸 Carbonated Water

お湯 Hot Water

----- 各／ 200円 (税込220円)

梅干し Pickled Plums カットレモン Cutted Lemon



ワイン

Wine

赤 “Red Wine”

アイム ピノ・ノワール

I'm Pinot noir 【フランス】

ライトで親しみやすい南仏の赤

4,500円

(税込4,950円)

アイム カベルネ・ソーヴィニヨン

I'm Cabernet Sauvignon 【アメリカ】

果実味と旨味のバランスの良いしっかりめの赤

4,500円

(税込4,950円)

ドス

Dos / Rafael Cambra 【スペイン】

濃い色調で柔らかく、カシスのアロマにバニラとスパイスが調和しています。

5,500円

(税込6,050円)

シラーズ サミュエルズ・コレクション

Shiraz Samuel's collection / Yalumba 【オーストラリア】

銘醸地であるバロッサヴァレーの涼しげなシラーズ。余韻もとてもきれいです。

6,900円

(税込7,590円)

リル・ルージュ コンフリュオンス

L'île Rouge Confluence / Domaine de L'île Rouge 【フランス】

「メルロー」と希少品種である「カステ」で醸されるしなやかな赤。

8,600円

(税込9,460円)

ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ

Bourgogne Cotes d'or Rouge / Nicolas Gauffroy 【フランス】

ピノの持つ魅力をスマートな表現で伝える良品。開けたばかりでも芳しい。

9,800円

(税込10,780円)

バローロ・モンフォルテ

Barolo Monforte / Domenico Clerico 【イタリア】

濃密なバローロですが、口当たりは柔らかく、和牛の脂との親和性もこの上ない。

15,800円

(税込17,380円)

シャトー・ラグランジュ

Chateau Lagrange 【フランス】

エレガンスのあるフルボディ。醤油やタレとの相性もとてもよく、飲み頃感もあります。

19,000円

(税込20,900円)

紫鈴

Rindo / Kenzo Estates 【アメリカ】

きめが細かく、多層的な味わいのフルボディ。

大きなグラスでゆっくり味わうと表情の変化も魅力的に。

26,800円

(税込29,480円)

オーパス・ワン

Opus One 【アメリカ】

最高級のカリフォルニアワイン。圧倒的な存在感、赤ワインの持つ全ての魅力をちりばめた緻密な造り。

140,000円

(税込154,000円)

白 “White Wine”

シャブリ

Chablis / Jean Marc Brocard 【フランス】

レモンと白桃の印象はシャブリの魅力。丸みもあり、豊かな白です。

7,300円

(税込8,030円)

あさつゆ

Asatsuyu / Kenzo Estates 【アメリカ】

エネルギーでパッションフルーツのような【陽】を感じるジューシーな白。

18,800円

(税込20,680円)

ピノ・ノワール ロゼ ハウス・クロスターベルク

Pinot Noir Rose Haus Klosterberg / Markus Milotor 【ドイツ】

芯の通ったミネラルと緻密な酸味。ピノの魅力の詰まった本格派のロゼ。

6,900円

(税込7,890円)

シャンパン “Champagne”

スシ・ネ・パ・アン・ブロンド

Cecin't Est Pas Une Blonde Rose / Andrea Calek 【フランス】

苺のエキス感を強く感じるロゼスパークリング。食事全般を担えます。

8,800円

(税込9,680円)

ローラン・ペリエ

Laurent Perrier 【フランス】

バランスに優れた張りのあるシャンパーニュ。

食前だけではなく、食事の全てを委ねるのもおすすめです。

12,800円

(税込14,080円)

ブラン・ド・ブラン

Blanc de Blanc / Henriot 【フランス】

シャルドネだけで作られた、精密なシャンパーニュ。

凝縮感があり、牛タンの旨い脂とはこの上ない取り合わせ。

14,000円

(税込15,400円)

ワイン
1,500円
(税込1,650円)
Wine



李



昇

李昇 - Risho - 馬車道

231-0013 神奈川県横浜市中区住吉町4-50

電話 045-306-5500

<https://www.shoya.com>