

季節の新メニュー

数量限定

10月17日～1月中旬



No. 8

あさりと豆腐の韓国風辛スープ ¥780
後を引く具だくさんの激辛スープ、
熱いまま食べて欲しいので鍋でのご提供です

ザクザクわかめのチョレギサラダ
(チョレギサラダドレッシング付き)
¥730

ザクザク食感のごま油風味の
わかめが新しいチョレギサラダです

No. 9



No. 23

地養鶏鍋 ¥980



No. 21

地養鶏と旬野菜の
せいろ蒸し ¥950

ちまきには
ごろっと角煮!



No. 22

豚角ちまきとイモクリナンギンの
せいろ蒸し ¥850
香りのよい焦製塩こしょう付きです



No. 24

九州醤油の牛もつ鍋
(ラーメン入り・辛みそ付き) ¥980
九州の甘い醤油を使ったつゆに
味変辛みそ付きです



No. 25

夢の夢ポークと5種のきのこの
みそバター鍋(うどん入り) ¥980
自慢の夢の夢ポークとたっぷりきのこで
食べ応え十分な鍋です

辛

甘辛ぼっかけ
うどん ¥880

No. 20

しおり温泉 コラボ企画
第28弾

しおり流ご当地グルメ

兵庫 編



No. 19

だして食べる
明石焼き風たこ焼き ¥650
たこ焼きのもう1つの
美味しい食べ方です

No. 18

ビフカツ ¥580
神戸や姫路でかつと
言えば名物ビフカツです



No. 10

広東麺 ¥980

ばんじりの唐揚げ
¥480

No. 7



お知らせ

・海鮮ミックスフライ(休止)→広島県産カキフライ(定食¥1,250・単品¥1,050)に変更
※Grandメニューの内容・価格を一部変更しております。

デリカご購入のお客様へ

商品をショーケースでご覧いただいた後、ドリンク券売機でデリカチケットを購入し、デリカチケットと商品と一緒に
ドリンクカウンターへお渡ください。ショーケースにない商品につきましては、売り切れとなります。

※季節のメニューは、数に限りがございますのでご了承ください。表示はすべて税込み価格です。仕入れ状況により、盛りつけは写真と異なる場合があります。

地元の美味しい再発見

浜松編



サウナ飯で
元気チャージ!

季節の
メニュー

地元 舞阪
しらす

スモークサーモンとオレンジのサラダ
(三ヶ日みかんドレッシング付き) ¥780

地元ガリバーフーズの
三ヶ日みかんドレッシングを使った
デザート感覚のサラダです

No. 16

ブリ大根
¥880

No. 5

季節の
メニュー

No. 12

あんかけ
中華丼
¥950

No. 13

舞阪釜揚げしらす丼
¥880

地元 浜名湖
海苔

No. 17

浜名湖海苔と根菜の
豆乳スープ ¥450
浜名湖のおおさで
磯の香りかおるスープです

地元 三ヶ日
みかん

No. 15

三方原
じゃがいも

太刀魚と三方原じゃがいもの
天ぷら ¥700
旬の太刀魚と赤土で有名な
地元三方原じゃがいもの天ぷらです

地元 トリイ
ソース

No. 14

トリイソースで食べるお好み焼き ¥780
トリイソースかつ丼に続く第2弾は
リクエストの多かったお好み焼きです

No. 6

鮭の西京焼き ¥500

No. 32

カキフライ
定食 ¥1,250
単品 ¥1,050

No. 11

ドリンク
No. 76

浜松餃子コロッケ ¥200

Drink & Delica

No. 64

ツナとコーンコールスローの
サンドイッチ ¥500

ドリンク
No. 75

ササミチーズ
フライ ¥300

ドリンク
No. 78

わらび餅パフェ 各¥400
(静岡抹茶/三ヶ日みかん)

ドリンク
No. 72

揚げたて
あんドーナツ ¥300

No. 66

甘栗とパストラミビーフの
サラダ ¥350

ドリンク
No. 77

白玉おしるこ
¥300

ドリンク
No. 69

アイス 各¥330
(巨峰/ティラミス/
イチゴショートケーキ/
チョコチップミント)

ドリンク
No. 24

クラフトチューハイ
各¥600
(三ヶ日みかん/
浜松ルビー
グレープフルーツ)

ドリンク
No. 52

ふんわりかき氷 各¥400
(梅/いちご/ブルーハワイ/みぞれ)

ドリンク
No. 18・
27・28

梅酒(ロック・ソーダ割り)
各¥430

静岡 花の舞「蔵元純米梅酒」
北海道「鍛高譚の梅酒」
和歌山 紀州「緑茶梅酒」

イメージ

写真はすべてイメージです。