

毎年大人気の不感温度風呂は、身体に負担の少ない優しい温度のお風呂です。

高濃度炭酸泉 × 不感温度風呂 9/8日まで期間限定開催!



設定温度 35℃

25日26日は木酢液または生薬入り

ゆっくり
浸かれるから
疲れがとれるなあ

ぬる 微温いお風呂?! 不感温度風呂ってなに?
毎年大好評の「不感温度風呂」は熱くもなく、冷たくもない温度のことで、日本人の感覚で35℃くらいのお湯です。夏はゆったりとした入浴を避けてしまう傾向にあり、疲労が溜まりがち。自律神経のバランスが崩れ、緊張した状態に…不感温度風呂は、暑い夏にもゆったりとした入浴がしやすく、夏の疲労回復に効果的です。

- 食欲増進効果
- 整腸作用
- 疲労回復
- 自律神経安定効果
- 安眠・熟睡効果

不感温度風呂期間中は炭酸濃度アップ 高濃度炭酸泉

今年も不感温度風呂は炭酸泉で開催! 別名「ラムネ湯」とも呼ばれる高濃度炭酸泉は、シュワシュワとしたお湯が特徴で、ドイツなど東欧では、古くから身近な療養や美容の手段として使われてきました。身体の芯から温まり、一般浴より高い血流促進効果が期待できます。

しおりの高濃度炭酸泉は1200ppm (水分1リットル中に1,200mgの炭酸ガスが含まれています)

効果・効能
心臓病/高血圧/動脈硬化/糖尿病/冷え症/関節痛/筋肉痛/肩こり/腰痛/身体の痛み/美肌効果/デトックス効果等



設定温度 38℃

ぬる湯

夏の食欲不振にはぬる湯がオススメです。長湯をしても体に負担がかかりません。さらに、消化液の分泌を促し、食欲増進効果も!

ふろの日(25・26日)はハーブボールをご用意!



設定温度 38℃

美泡風呂

信楽焼きの特殊な陶板に、大量の酸素を送りこむことで生み出される泡の効果を楽しむお風呂。マッサージ効果で血行促進、毛穴の汚れを落とすことで新陳代謝がよくなり細胞を活性化させます。



設定温度 15℃

水風呂

お風呂やサウナで開いた毛穴が引き締まるリフトアップ効果や、血管が収縮し血行を良くするので新陳代謝が活発になります。夏限定で、サウナーにはたまらない設定温度15℃です!

しおりは全館 極上ナノ水!

ここがスゴイ! ナノ水パワー

- 肌に浸透美肌効果
- 保温効果で湯冷めしにくい
- 保湿効果でお肌しっとり
- 殺菌・消臭
- 髪もうるおいサラサラに
- 水が柔らかく料理も美味しく

水の分子 (お肌) / ナノ水イメージ図 (お肌)

ナノ水とは、ナノレベルの波長で、水分子が振動した水のこと。(※ナノ=ミクロよりも小さい、1メートルの10億分の1の世界。)

7月17日(木)スタート

世界の名湯 アイランド編 ブルーラグーン

火山と氷河の国アイスランド。温泉大国であるこの国の中でも人気の高い「ブルーラグーン」をイメージしました。ミネラルを豊富に含むブルーのお湯は、美容にはもちろん、湿疹など皮膚病に効果的とされています。しおり温泉で、旅行気分をお楽しみください。

その他 神経痛/筋肉痛/関節痛/五十肩/運動麻痺/うちみ/関節のこわばり/くじき/慢性消化器病/痔疾/冷え症/病後回復期/疲労回復/健康増進

アイスランドブルーラグーン

しおり自慢の3つサウナで、スッキリととのおデトックス

ロウリュ塩

アンチエイジング効果 / デトックス効果 / 美肌効果

体にのせた塩の成分が汗腺から浸透していき、新陳代謝が活発に。さらに、オートロウリュでナノ水を含んだ熱風を浴びることで、発汗を一気に促します。

漢方薬草

デトックス効果 / 花粉症対策 / 発汗・美肌効果

漢方薬草が溶け込む優しいミストは、約45℃の低温で苦しくなく、サウナが苦手な方にもおすすめです。一人専用の箱蒸し風呂もあります。

遠赤外線

代謝UP / 疲労回復 / 老廃物排出

発汗によって新陳代謝が活性化され、デトックス効果があるとされています。また、運動後のような適度な疲労感で安眠効果も期待できます。定時開催の自動ロウリュも人気です。

その他のお風呂はHPをご覧ください。

※効果・効能には個人差がございますのでご了承ください。

HPでチェック!



海の幸のチョレギサラダどん ¥950

涼を運ぶ一皿



冷たいコーンスープ ¥400

冷やし焼き茄子 ¥450

たっぷり野菜の冷やし中華 (醤油ダレ・胡麻ダレ) ¥850

季節の New メニュー 7月16日~10月中旬

しおり温泉 コラボ企画第31弾 しおり流ご当地グルメ アイランド編

サーモンとじゃが芋のバセリバター陶板 ¥850
香りの良いにんにくバセリバターでテーブルで熱々をどうぞ

ホットドッグ&チップス ¥980
アイスランドで一番人気のファストフードホットドッグとポテトのワンプレートです

大きなミートボール 2種の豆のソース ¥750
トマトソースベースとカレーベース 2種の豆のソースで味くらべを

アナゴとオクラの天ぷら ¥780

スパニッシュオムレツとポテトのサンド ¥500

揚げたてあんドーナツ ¥300

ササミチーズフライ ¥300

浜松餃子コロッケ ¥200

アイス 各¥330 (スルガエレガント/ラムネ/バナナミルク/芋タルト)

丸ごと玉ねぎ

うなぎたまねぎのフライ トリュフソース ¥980
浜松のブランド玉ねぎをフライにチーズとトリュフソースを合わせました

まんさく工房ハムと粒豆のミネストローネ ¥500
ももハムとむぎ枝豆をたっぷり使ったトマトスープです

夢の夢ポークの冷しゃぶと豆腐のサラダ (クリーム生薬ドレッシング付き) ¥850
しおり自慢の銘柄豚を使ったボリューム満点のサラダです

濱松編 地元の美味しい再発見

次郎柿ワイン ¥600

*グラスでの提供です。

辛旨メニューでととのう! しおりめし サウナ飯

肉味噌たっぷり汁なし担々麺 ¥950

牛もつと野菜の鉄板焼き ¥850

花椒香るチーズ麻婆茄子陶板 ¥980

牛もつとあさりのピリ辛チゲ鍋 (ラーメン入り) ¥980
牛もつとあさりの旨味と辛み是非是非味わってください

大豆ミートのメキシカンサラダ (タコサラダドレッシング付き) ¥780
ヘルシー大豆ミートにハラペーニョ入りのピリ辛ドレッシングがくせになります

温玉とゴーヤ入りサーモンのポキ丼 ¥1,000

たこの唐揚げ ¥650

温玉とゴーヤ入りサーモンのポキ丼 ¥1,000

温玉とゴーヤ入りサーモンのポキ丼 ¥1,000

温玉とゴーヤ入りサーモンのポキ丼 ¥1,000

Drink & Delica

スペイン生ハムとチーズのサラダ ¥350

フルーツかき氷×ソフトクリームの贅沢スイーツ

ふんわりかき氷 賢沢マンゴー ¥700

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)

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「銀高譚の梅酒」和歌山「紀州「緑茶梅酒」

セルフサービス方式となっております。お食事のみのご利用も入館料が必要となります。飲食物のお持ち込みはご遠慮ください。写真は全てイメージです。予告なく営業時間の変更がある場合があります。お知らせ 広島県産カキフライ(休止)→海鮮ミックスフライ(定食¥1,200・単品¥1,000)に変更・ランドメニューの一部商品・価格に変更があります。

平日 AM11:00~PM11:00
土日祝 AM10:00~PM11:00 (最終受付 全EPM11:00)

その他のメニューはコチラ!