

# 涼を運ぶ一皿



ハモと大根の冷たい煮物 ¥880  
梅肉をのせたハモと味のしみた大根、旬の野菜も添えました

海の幸のチョレギサラダうどん ¥950



たっぷり野菜の冷やし中華 (醤油ダレ・胡麻ダレ) ¥850

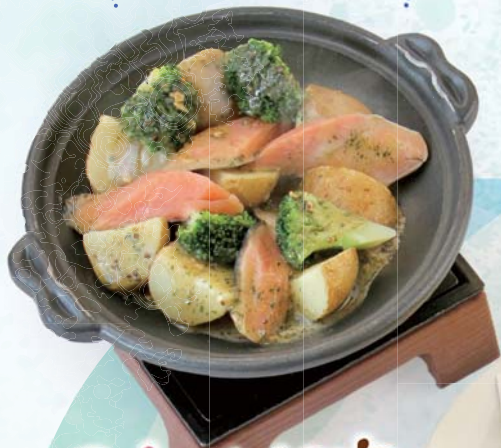
冷たいコーンスープ ¥400



冷やし焼き茄子 ¥450

## 季節の数量限定 7月16日～10月中旬 Newメニュー

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



温玉とゴーヤ入りサーモンのポキ丼 ¥1,000



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

檜風呂

## 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



ホットドッグ&チップス ¥880  
アイ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



キンバ風韓流丼 ¥900



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



たこの唐揚げ ¥650

アナゴとオクラの  
天ぷら ¥780

Njóttu   
máltíðarinnar  
召し上がれ!





肉味噌たっぷり  
汁なし担々麺  
¥950



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

辛旨メニューで  
ととのう!

しおりめし  
サッ飯



花椒香るチーズ  
麻婆茄子陶板 ¥980



牛もつと野菜の  
鉄板焼き ¥850



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  
Wの旨味と辛み  
是非是非味わってください



浜松編

地元の  
美味しい  
再発見

まんさく工房ハムと  
枝豆のミネストローネ ¥500  
ももハムとむき枝豆を  
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  
(クリーミー生姜ドレッシング付き)  
¥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



Drink & Delica



スペイン生ハムと  
チーズのサラダ ¥350



スパニッシュオムレツと  
ポテトのサンド ¥500

浜松餃子コロッケ  
¥200



次郎柿ワイン  
¥600  
※グラスでの提供です。

揚げたてあんドーナツ  
¥300



フルーツかき氷×ソフトクリームの  
贅沢スイーツ♪



けずりフルーツソフト  
各¥580  
(イチゴ×イチゴソース/  
パイン×マンゴーソース/  
メロン×キウイソース)  
フレッシュフルーツ100%の  
かき氷とソフトクリームを  
練乳とフルーツソースで

ふわわかき氷  
贅沢マンゴー  
¥700



ふわわかき氷 各 ¥400  
(梅/いちご/  
ブルーハワイ/  
みぞれ/マンゴー)

ササミチーズフライ ¥300



梅酒(ロック・ソーダ割り)  
各¥430



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)

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

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しください。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。

写真はすべてイメージです。