

数量
限定

季節の新メニュー

4月8日～
7月中旬

点心盛合わせ
せいろ蒸し ¥780
台湾の定番
小籠包をはじめ
色とりどりの6種類を
盛合わせました



トリュフポテトとローストビーフのサラダ
(トリュフクリームドレッシング付き) ¥980
ローストビーフを使ったトリュフ香る贅沢サラダ



タピオカ
ミルクティー
¥500

しおり温泉
コラボ企画第34弾
しおり流ご当地グルメ
台湾 編



麻辣火鍋風鶏団子と
豆腐の辛スープ ¥600
しおりメニュー史上
最高のしびれる辛さ!!!



ルーロー飯
¥1,000
代表的な台湾飯。
ウーシャンフェン香る
豚の角煮とごはんの
相性抜群です



大根もちの
台湾風揚げだし ¥680
台湾飲茶の大根もちを
名古屋発祥台湾ラーメンスープで
揚げだしにしました



サワラとアスパラの
天ぷら ¥850



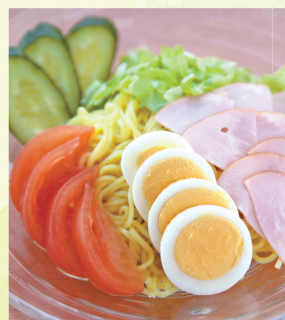
ベーコン入りほうれん草と
コーンの鉄板バター焼き ¥600
ゴロゴロベーコン入り醤油と
バターの香ばしい香りがたまります



たこの唐揚げ
¥650



海鮮ミックスフライ
定食 ¥1,250 単品 ¥1,050



たっぷり野菜の冷やし中華
(醤油ダレ・胡麻ダレ) 各¥850



中華あんかけかた焼きそば ¥1,100

チーズエビチリ陶板 ¥1,100
とろけるチーズでマイルドになった
エビチリをお席で熱々のままだうぞ



あぶりまぐろネバトロ丼 ¥1,100



牛もつの豚骨みそ鍋(ラーメン入り) ¥980



食材の一部に静岡県産食材を使用しています。

こだわりの静岡県

地産地消



舞阪しらすと
韓国のりのサラダ
(ねぎゴマドレッシング付き)
¥850
地元舞阪釜揚げしらすを
たっぷり使いました

スタミナ
メニューで
ととのう！

しおりめし
サウ飯



牛もつと野菜の鉄板焼き ¥850



鶏と彩り野菜の黒酢あんかけ ¥1,000



サバの味噌煮 ¥650



夢の夢ポークと茄子の
つけ汁うどん・そば 各¥850
夢の夢ポークを使った
具沢山の熱々つけ汁に
こしのある冷たい麺



地養鶏鍋 ¥980



地養鶏と旬野菜の
せいろ蒸し ¥980

2nd Anniversary

毎月25・26日は
ふろの日
特別メニュー！

4月 プリ漬け丼 ¥1,200



5月 かつおたたき定食 ¥1,380



6月 大海老フライ定食 ¥1,680
(具だくさんタルタル付き)



ふんわりかき氷 各¥400
(梅／いちご／
ブルーハワイ／
みぞれ／マンゴー)

アイス 各¥330
(ハワイアンブルー／いちご&ソーダ／
北海道メロン／一番摘みほうじ茶)



ササミチーズフライ ¥300



浜松餃子
コロッケ
¥200



揚げたてあんドーナツ
¥300



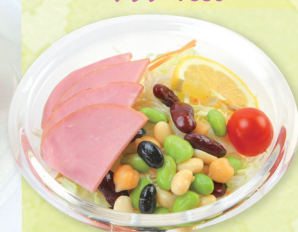
ヴァバリア
ノンアルコール
レモンビール
¥500



ツナとポテトのサンドイッチ ¥500



ハムとミックスビーンズの
サラダ ¥350



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)



静岡 花の舞「蔵元純米梅酒」 ¥480
静岡 浜松「みかん梅酒」 ¥650
和歌山 紀州「緑茶梅酒」 ¥480

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¥1,250・単品¥1,050)に変更 ※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しいださい。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。

※鍋・せいろ蒸し・陶板焼きは、お席で20分ほど加熱していただきます。

写真はすべてイメージです。