

季節の新メニュー

数量
限定

1月20日～4月中旬

鶏天とゴボウ天
(柚子胡椒とポン酢で) ¥730

本場九州風に柚子胡椒と
ポン酢で召し上がってください



手造り揚げたてさつま揚げ ¥680

野菜入りとゴボウ入りの2種類を
揚げたて味比べでどうぞ



霧島黒豚ベーコン入りペンネと
カボスのサラダ
(かつお節ドレッシング付き) ¥750

鹿児島産の黒豚ベーコン入りのペンネと
冷凍して薄くスライスした
大分特産のカボスを合わせました



フルーツたっぷり
白くま ¥780



鶏飯(鹿児島鶏茶漬け) ¥850

鹿児島奄美地方の郷土料理
鶏飯(けいはん)を花の木流にアレンジ



出汁をかけて
召し上がれ!

あったか 麺・鍋

タラと魚介のあごだし鍋
(うどん入り) ¥980



濃厚トマトソースのカニコロバーガー ¥580



濃厚海老ラーメン ¥1,100

海老好きにはたまらない
有頭海老2尾と濃厚海老スープです



2種の
ゴボウ天うどん
¥800

辛

チーズタッカルビ風ホットサラダ
(コチュジャンドレッシング付き) ¥780



季節の
メニュー

ブリ大根 ¥880



ゴロゴロ挽肉の
ジャージャーませそば ¥1,100
ませそばとジャージャー麵の融合
たっぷり挽肉で仕上げました



店内仕込みのもつ煮込み ¥680
大根、人参、ゴボウ、こんにゃく、生姜を
たっぷり入れて濃厚味噌で仕上げました



おでん7種盛り ¥650

こだわりの静岡県

地産地消

食材の一部に静岡県産食材を使用しています。



辛
夢の夢ポーグとキノコのラー油つけ汁うどん・そば ¥880



地養鶏と旬野菜のせいろ蒸し ¥980

しおりめし
サウナー飯
具材がゴロッ!ほっこりスープで水分&ミネラル補給♪



サケとブラウンマッシュルームのクリームスープ ¥650



地養鶏鍋 ¥980



辛
夢の夢ポーグの韓国風キムチ鍋(ラーメン入り) ¥980
韓国風スンドゥブチゲスープに自慢の夢の夢ポーグと追いキムチ



サバとレンコンのトマトスープ ¥650



広島県産カキフライ
定食 ¥1,250 単品 ¥1,050



辛
牛もつと野菜の鉄板焼き ¥880



山芋鉄板焼き ¥580

Drink & Delica

ドリンク&デリカ



バストラミポーグとさつま芋レモン煮のサラダ ¥350



プリプリ海老カツサンド ¥500



ササミチーズフライ ¥300



揚げたてあんドーナツ ¥300

アイス 各¥330
(ビスタチオ/クッキー&クリーム/イチゴソルベ/黒蜜さなこもち)



白玉おしるこ ¥330

ふんわりかき氷 各¥400
(梅/いちご/ブルーハワイ/みぞれ)



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



イメージ



ヴァバリアノンアルコールレモンビール ¥500



ヴァバリアノンアルコールグレープフルーツビール ¥500

梅酒(ロック・ソーダ割り) 静岡 花の舞
「蔵元純米梅酒」¥480
鹿児島 赤兎馬(せきとば)
「芋焼酎ゆず梅酒」¥580
和歌山 紀州
「緑茶梅酒」¥480

お知らせ

※Grandメニューの内容・価格を一部変更しております。
・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メニューの一部商品・価格に変更があります。

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。

※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。