

数量限定 季節の  
新メニュー

4月7日～7月中旬



3種のふんわりしんじょ  
せいろ蒸し ¥980  
海老・白身魚・枝豆  
3種のしんじょを  
柚子味噌、ポン酢  
お好みのタレどうぞ

抹茶プリン  
サンデー  
¥580



檜風呂 **しおり温泉** おんせん

コラボ企画第38弾  
しおり流ご当地グルメ  
京都 編



九条ネギ入り  
にしんそば ¥880

甘辛にしんに京都産九条ネギと  
旬の茎付き国産わかめを  
トッピングしました



京都風背脂  
醤油ラーメン ¥950

京都を代表する背脂醤油ラーメンを、  
厚切りチャーシューと九条ネギで  
本格的に仕上げました



海老の湯葉巻きと  
旬野菜の天ぷら  
(抹茶塩付き) ¥730

海老の湯葉巻きと筍、アスパラを  
京都らしく抹茶塩どうぞ



蒸しタコとグリル野菜のサラダ  
(バルサミコオリブドレッシング付き) ¥780



サワラとアサリの  
アクアパッツァ陶板 ¥980



あさりと五色豆の  
腸活しじみだしスープ ¥500  
豆の不溶性食物繊維と  
発酵食品の塩こうじで、  
腸活に良い  
貝の旨味たっぷりスープです

辛

豆腐と玉子の  
サンラータンスープ  
¥500



紅白エスニック  
春巻き ¥680



たっぷり野菜の  
冷やし中華  
(醤油ダレ・胡麻ダレ)  
各¥850

国産牛カットステーキ丼  
¥1,500

国産牛の肩ロース・リブロース・  
サーロインなどの脂ののった部位を、  
不揃いだからできるお値段で!



辛

牛もつと野菜の  
鉄板焼き ¥880

# 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。

トリソースで食べる  
湖西ポークの串カツ ¥680  
静岡県産の豚串カツを  
浜松を代表するソースで

舞阪しらすとブロッコリーのミモザサラダ ¥730  
(すりおろし人参ドレッシング付き)  
地元舞阪のしらすをたっぷり使いました



夢の夢ポークと茄子の  
つけ汁うどん・そば 各¥880



焼津産カツオの  
薫いぶしタタキ  
¥850

薫香のカツオタタキを  
たっぷり薬味と  
ポン酢でどうぞ



地養鶏鍋 ¥980



地養鶏と  
旬野菜のせいろ蒸し ¥980

## ドリンク & デリカ



白身フライ  
タルタルサンド  
¥500



キムマヨサーモンピピンバ丼 ¥1,000  
人気のサーモンたたきを使ってピリ辛ピピンバ丼に!  
よく混ぜてお召上がりください



たっぷり肉みそのピリ辛ゴマ坦々鍋  
(ラーメン入り) ¥980

揚げたてあんドーナツ ¥300



アイス 各¥330  
(バナナミルク/  
パチパチメロンソーダフロート/  
チョコミント/ハワイアンブルー)



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)

ササミチーズフライ  
¥300



イメージ

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(せぎとば)  
「芋焼酎ゆず梅酒」¥580  
和歌山 紀州  
「緑茶梅酒」¥480

濃厚果実酒みかん  
濃厚果実酒いちご  
濃厚果実酒もも  
(ロック・ソーダ割り)  
各¥580



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)



ツナとコーンの  
サラダ ¥350

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

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 ・白玉おしろい休止

デリカご購入のお客様へ

商品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。