

季節の新メニュー

7月14日〜10月中旬

爽やか冷製メニュー



豆乳スープの
冷やしサラダうどん・そば 各¥880



しっとりハムとアップルマンゴーのゴーヤサラダ
(ナッツドレッシング付き) ¥850



辛

冷たい坦々豆腐鍋 ¥880
ゴマ香る坦々スープで食べる。湯葉や色とりどりの野菜をあしらった豪華な冷やっこです



辛

チリコンカン入りメキシカンサラダ
(タコスドレッシング付き) ¥880



海老
ワンタン



冷たいコーンスープ ¥400



冷やし焼き茄子 ¥480



たっぷり野菜の冷やし中華
(醤油ダレ・胡麻ダレ) 各¥850

辛

海老ワンタンの豆乳マレータン ¥580

スープは豆乳ベースで、シビ辛の中にも飲みやすさを出しました

地養鶏とカボチャのバイタン鍋
(ラーメン入り) ¥980

夢の夢ポークと茄子のつけ汁うどん・そば
各¥880



チーズブルコギ陶板 ¥980

韓国の人気メニューをお席で熱々で召し上がってください



やわらかイカ焼き
¥680



辛

牛もつと野菜の
鉄板焼き ¥880



舞阪しらすとアナゴの柳川風陶板 ¥980
地元食材舞阪しらすとアナゴとたっぷりゴボウ
仕上げはお客様が卵を好みの固さでどうぞ

地産地消
こだわりの静岡県
食材の一部に静岡県産食材を使用しています。

楡風呂

しおり温泉

コラボ企画第39弾

しおり流ご当地グルメ

東日本 編

盛岡冷麺 ¥900

本場の盛岡産冷麺とスープに、
変わり種冷凍みかんなど
色々な具をトッピングしました

タチウオとオクラの
天ぷら ¥680

旬の太刀魚と
オクラを揚げたてで
お召し上がりください

津軽鶏と彩り野菜の

チーズフォンデュ風せいろ蒸し ¥1,000

カマンベール・エメンタール・ゴダー・3種の
チーズソースで食べて頂くブランド鶏と
たっぷり野菜のヘルシーせいろ蒸しです

山形だしで食べる

漬けまぐろ丼 ¥1,200

暑い時期のご飯のお供にピッタリの
山形だしを鉄火丼に合わせて
ごちそうに仕上げました

炭香る鶏のかば焼き丼 ¥1,000

やわらかなモモ肉と歯ごたえのあるハラミを
炭火で焼き、食欲そそる蒲焼きのタレで
仕上げました

アジの竜田揚げ

梅肉ソース ¥580

骨とぜいごを落として
食べやすいアジを
さっぱり梅カツオの
たれでどうぞ

DRINK × DELICA

厚切り
ハムカツサンド
¥500



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

(ラムネ/
マンゴーフラッペ/
いちごソーダ/
芋タルト)

Luxury Kakigori

贅沢ブルーベリー

かき氷 各¥980

贅沢パイナップル

アップルマンゴー、
台湾パイナップル、
国産ブルーベリー、
鞍掛豆のきなこを使った
贅沢な生シロップを使用。
フルーツや白玉だんごも
トッピングしました

贅沢マンゴー

贅沢きなこ

ハムと
ポテトマリネの
サラダ ¥350

ササミチーズフライ
¥300

揚げたて
あんドーナツ ¥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 (せきとは)

「芋焼酎ゆず梅酒」¥580

和歌山 紀州

「緑茶梅酒」¥480

ヴァリア
ノンアルコール
レモンビール
¥500

ヴァリアノンアルコール
グレープフルーツビール ¥500

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
(ミケ日みかん/
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¥1,250・単品¥1,050)に変更 ・白玉おしるこ休止

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。