



夢の夢ポークのとんてき



地養鶏の黒こしょう焼き

★★★ 3つ星メニュー

地産地消 夢の夢ポークのとんてき ¥1,100
にんにくを効かせた醤油だれが食欲をそそります

地産地消 地養鶏の黒こしょう焼き ¥1,100
贅沢に地養鶏もも肉を1枚使い、肉の旨みを感じるよう塩コショウのみで味付けしました

刺身3種盛合せ ¥950

まぐろの刺身 ¥500

サーモンの刺身 ¥500

イカの刺身 ¥500

まぐろの山かけ ¥600



ごぼうのパリパリサラダ



海鮮バラちらし

特製サラダ

魚介と水菜のカルパッチョ ¥800

ごぼうのパリパリサラダ ¥680
パリパリのごぼうチップスと、ピリッとクレソンがアクセント

海鮮丼

海鮮バラちらし ¥1,100
具たくさん! 甘辛いツメダレもお試しくさだい

3種の海鮮丼 ¥1,200



冷製おつまみ盛り合わせ



2種の太巻き&胡麻稲荷

デリカ・ホットデリカ

ラムネ	¥300
クレープ	各 ¥350
2種の太巻き&胡麻稲荷	¥500
冷製おつまみ盛り合わせ	¥550
三元豚のロースカツサンド	¥500
海老とキャベツの コールスローサラダ	¥350

イカさつま串	¥350
揚げたてカレーパン	¥300
揚げ餃子	¥300
手羽先揚げ	¥400



クレープ



揚げたてカレーパン

地産地消でもっと美味しく

安全、安心、美味しさにこだわった、
地元食材を使ったメニューを是非ご賞味ください。

遠州夢の夢ポーク

こだわりの飼料とバイオマープ
(糸状菌と酵母でできている) という
微生物資材を与えて飼育した豚です。



脂の質が軽くて甘い

高級和牛に近い感触を持ち甘みがあります。

肉の風味が良い

豚肉特有のくさみがないため、誰からも好まれる味わいです。

安心・安全です

指定された畜産会社が生産、豚の健康状態を管理しています。



磐田産地養鶏

飼料に地養素・ナラの樹液・海藻・
よもぎ粉末等の特殊純天然飼料を与え、
肉質がアルカリ化された鶏です。



とってもヘルシー

脂質を従来の20%~30%減少させ、とってもヘルシーです。

甘みとコクのあるまろやかな味

シャキシャキした歯ざわりの中に甘みとコクがあります。

鶏肉臭さがほとんどありません

飼料に含まれる“地養素”によって肉中の臭気を分解します。



Ⅱ 花の木グランドメニュー Ⅱ



袋井産ピノグリーンと温泉卵のシーザーサラダ



玉ねぎづくしのサラダ

サラダ

地産
地消

袋井産ピノグリーンと 温泉卵のシーザーサラダ

¥680

地元農家が丹精込めて作ったピノグリーンは
食べやすくて栄養も満点！

玉ねぎづくしのサラダ ¥650



辛

まぐろアボカド丼



海老天丼

丼もの

地産
地消

夢の夢ポーク焼肉丼

¥830

夢の夢ポークの焼肉がご飯のうえにたっぷり

地産
地消

地養鶏親子丼

¥800

地産
地消

夢の夢ポークかつ丼

¥950

海老天丼

¥900

衣のサクサク感をお楽しみください

ねぎとろ丼

¥900

トロっとおいしい！

ミニ丼セット ¥930

ミニねぎとろ丼・ミニ天丼・ミニ肉味噌丼から一つ、
うどん・そば・稲庭風うどん(温・冷)から一つお選びください

ミニ天丼 ¥500

ミニねぎとろ丼 ¥500

ミニ肉味噌丼 ¥500

辛 まぐろアボカド丼 ¥900

まぐろとアボカド、ヘルシーだけど一緒に食べるとトロの様！

|| 花の木ランドメニュー ||



夢の夢ポークカツ



夏季
限定

海鮮ミックスフライ

定食

地産地消 地養鶏唐揚げ定食 ¥1,100

ひと味違う地養鶏の唐揚げです

地産地消 地養鶏チキンカツ定食 ¥1,100

地産地消 夢の夢ポークカツ定食 ¥1,100

こだわりの豚肉をとんかつで

地産地消 夢の夢ポーク生姜焼き定食 ¥1,100

当店自慢のタレで焼いています

地産地消 夢の夢ポークスタミナ焼き定食 ¥1,100

夢の夢ポークとにんにく芽をピリ辛ダレで焼き上げました

ハンバーグ定食 各 ¥1,100
(デミグラス・オニオン)

ハンバーグ定食 ¥1,150
(おろしポン酢)

牛、豚、玉ねぎのシンプルでどのソースにも合うジューシーハンバーグです

黒毛和牛コロッケ定食 ¥750

黒毛和牛の挽肉を使った贅沢なコロッケ

海鮮ミックスフライ定食 **夏季限定** ¥1,200

広島県産カキフライ定食 **冬季限定** ¥1,250

セットメニュー

今週のおもてなし **数量限定** **平日限定** ¥750

毎週替わるお得なメニューです

レディースセット **数量限定** **平日限定** ¥950

ご飯・味噌汁・天ぷら・生物・小鉢・煮物・
フルーツを少しずつ楽しめます

ご飯&味噌汁 ¥250

パン&スープ ¥350

ミニサラダ ¥180



レディースセット

全て消費税込みの価格です。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。

花の木ランドメニュー



だし茶漬け



オムライス

ごはんもの

地産地消 柚子香る
地養鶏ときのこの豆乳雑炊 ¥580

柚子の香りが爽やかな豆乳スープのまろやか雑炊

だし茶漬け ¥500

梅・鮭・高菜をお好みで。熱々のだしをかけて召し上がれ

おにぎり2個 ¥330

梅・鮭・高菜から2種お選びください

カレーライス/赤いカレー(辛口) 各 ¥600

カツカレー/赤いカツカレー(辛口) 各 ¥900

ボリューム満点の一品です

オムライス(サラダ無し) ¥650

チキンライスを玉子で包んだ定番のオムライス

チャーハン(サラダ無し) ¥650

揚げもの

地産地消 地養鶏の唐揚げ 単品 ¥930

地産地消 地養鶏チキンカツ 単品 ¥930

地産地消 夢の夢ポークカツ 単品 ¥930

イカ唐揚げ ¥450

黒毛和牛コロッケ 単品 ¥580

海鮮ミックスフライ 単品 **夏季限定** ¥1,000

広島県産カキフライ 単品 **冬季限定** ¥1,050

ポテトフライ ¥400

ポテトフライ用フレーバー各種 ¥30

お子様

お子様おにぎり ¥580

ハンバーグ・チキンナゲット・ポテトフライ・
おにぎり・ゼリー・ジュース・おかしの設定

お子様カレー ¥580

カレーライス(甘口)・ハンバーグ・ゼリー・
ジュース・おかしの設定



お子様おにぎり



お子様カレー

|| 花の木ランドメニュー ||

麺

地産地消 夢の夢ポークと高菜の
和風スパゲティ(サラダ無し) ¥780

夢の夢ポークの旨みと高菜の風味が絶妙の和風スパゲティ

スパゲティナポリタン(サラダ無し) ¥730

鉄板ソース焼きそば ¥630

ラーメン 醤油・味噌・塩 各 ¥680

天ぷら うどん・そば(温) 各 ¥700

天おろし うどん・そば(冷) 各 ¥700

かけ うどん・そば・稲庭風(温) 各 ¥550

ざる うどん・そば・稲庭風(冷) 各 ¥550

うどんは「コシ」の強さ、そばは歯ごたえのある乱切りが特長

きつね うどん・そば(温) 各 ¥580

かき揚げ うどん・そば(温) 各 ¥700

あつあつサクサクのかき揚げがのっています

カレー うどん・そば(温) 各 ¥730

いっぴんもの

地産地消 浜松餃子 ¥450

浜松グルメの定番

豚の角煮 ¥630

鉄板たこ焼き ¥400

アツアツ、ジューシー!

だしかけ玉子焼き ¥500

ベーコンと玉子のコンソメスープ ¥400

ベーコンの風味とふんわり玉子がおいしいスープです

トマトスライス ¥400

もろ胡瓜 ¥400

ウインナー盛り合わせ ¥450

揚げだし豆腐 ¥450

海老とマカロニのグラタン ¥600

クリーミーなホワイトソースの熱々グラタン

ご飯 ¥200

パン ¥300

味噌汁 ¥50

温泉卵/生卵 各 ¥100

おつまみ

地産地消 浜名湖あおさ冷奴 ¥250

浜名湖名産のあおさを使った磯の香りの冷やっこ

冷奴 ¥200

枝豆 ¥200

キムチ ¥200

麦酒

生ビールセット ¥750

キリン一番搾り(中)、キリン黒生、ハーフ&ハーフのいずれか一品に、枝豆、冷やっこ、キムチの中から一つをセットにして。

生ビールセット回数券 (11セット分) ¥7,500

券売機でお買い求めいただいた後、受付で交換してください。

750円
お得!



キリン一番搾り 中ジョッキ ¥650

キリン黒生 中ジョッキ ¥650

ハーフ&ハーフ 中ジョッキ ¥650

氷点下一番搾り 中グラス ¥600

専用サーバーで氷点下抽出

グラス生ビール 各 ¥400
(キリン一番搾り・キリン黒生・ハーフ&ハーフ)

エビスビール 中瓶 ¥800

キリングリーンズフリー ¥450

★ドライバーの方でもお飲みいただけます!



梅酒

おすすめの梅酒各種 時価 (ロック・ソーダ割り)

個性豊かな梅酒をセレクトしました。飲み比べもおおすすめです。
ドリンクカウンターにてご確認ください。



梅酒イメージ

ウイスキー

ウイスキー 角瓶 各 ¥500
(ロック・水割り)

地産
地消 ウイスキー 静岡「陸」 各 ¥500
(ロック・水割り)

ハイボール 角瓶 ¥450

地産
地消 ハイボール 静岡「陸」 ¥450

地産
地消 三ヶ日みかんハイボール 角瓶 ¥500



ウイスキー 静岡「陸」



三ヶ日みかん
ハイボール 角瓶

! 車を運転される方は、アルコールをご遠慮ください。

・ドリンク・デザートチケットは、ドリンクカウンターへお持ち下さい。
・オリジナルの徳利、ジョッキ、器等のお持ち帰りはご遠慮ください。

|| アルコールメニュー ||

ワイン

グラスワイン(赤・白・ロゼ) 各 ¥350

ワインスカッシュ(赤・白・ロゼ) ... 各 ¥350

日本酒

花の舞(辛口) 冷酒(2合) ¥830

花の舞(辛口) 熱燗(2合) ¥830

花の舞(超辛口) こぼれ酒 ¥550



ワインイメージ



花の舞(超辛口) こぼれ酒

焼酎

ウーロンハイ ¥350

緑茶ハイ ¥350

カルピスサワー ¥400

レモンサワー ¥400

グレープフルーツサワー ¥400

焼酎グラス 麦「村正」 ¥450

焼酎グラス 芋「虎徹」 ¥450

焼酎ボトル(米・麦) 各 ¥2,500

※水・氷・緑茶・ウーロン茶は全てサービスいたします。

※飲みきりでお願いします。ボトルのお持ち帰りはご遠慮ください。



焼酎イメージ

|| ソフトドリンクメニュー ||

ドリンク

コーラ ¥250

メロンソーダ ¥250

カルピス ¥250

カルピスソーダ ¥250

オレンジジュース ¥250

ウーロン茶 ¥250

緑茶 ¥250

アイスコーヒー ¥350

アイ스티ー ¥350

アイスココア ¥350

ホットドリンク

ホットコーヒー各種 各 ¥350

ホット紅茶 ¥350

京都辻利ほうじ茶(ホット) ¥400



ウーロン茶



ホットコーヒー

|| ソフトドリンクメニュー ||

オリジナルドリンク

- 紅茶スカッシュ ¥350
 抹茶オレ ¥350
 凍結レモンのレモネード
 (炭酸あり・炭酸なし) 各 ¥350
 はちみつゆず酢(ソーダ割り) ¥280
 りんご酢(ソーダ割り) ¥280
 フルーツジュース
 (いちごパイン・ぶどうレモン・ 各 ¥500
 パインキウイ)



フロート

ソフトクリームを浮かべた、ちょっと贅沢なドリンクです。

- コーラ ¥430
 メロンソーダ ¥430
 カルピス ¥430
 カルピスソーダ ¥430
 オレンジ ¥430
 コーヒー ¥480
 ココア ¥480

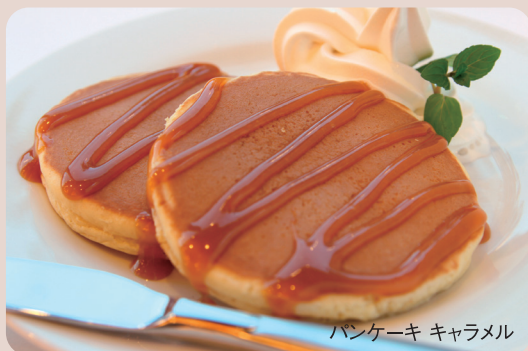
|| デザートメニュー ||

デザート

- 週替デザート ¥400
 ソフトクリーム(コーン) ¥330
 アイスcream(カップ) ¥330
 シャーベット(カップ) ¥330

パンケーキ

- いちご・ブルーベリー・ 各 ¥500
 チョコレート・キャラメル
 いちごチョコ・ブルーベリーチョコ 各 ¥600



パンケーキ キャラメル

ふんわりかき氷

- 梅・いちご・ブルーハワイ・みぞれ 各 ¥400
 宇治金時・ミルクティー 各 ¥550



ブルーハワイ



宇治金時

トッピング



- かき氷ミルク ¥100
 トッピングアイスクリーム ¥200

オレンジシャーベット、ゆずシャーベット、ヨーグルトアイス、いちごアイス、
 チョコレートアイス、濃厚バニラアイス、季節のアイスクリーム
 (内容が変更になる場合がございます)

トッピングチケット単体での取り扱いはありません。必ずトッピングをご希望の
 商品と一緒に買い求めください。(お食事メニューへのトッピングはできません)