

SUMMER HOT & SPICY FAIR

年間パスポート特典

お食事代 **10%OFF**

※ご本人さま及び同居家族さまが対象となります。
※年間フリーパスを精算時にレジにてご提示ください。

温野菜
杏仁豆腐

タコライスプレート **辛**

オニオンスープ付 **¥1,450(税込)**



エビのフリッター

サルサソースをお好みで
かけて、夏にピッタリな
ピリ辛タコライスを
お楽しみください。



遠鉄ホテル&リゾート
洋食シェフ 松浦

サルサソース

タコライス

胡麻薫る!ピリ辛豆乳坦々ラーメン **辛**

～村松製油所のラー油～

¥960(税込)



お好みの辛さを
追いラー油で!!

SET MENU



ラーメン+
ミニ油淋鶏丼セット



¥1,390
(税込)



※1

ラーメン+遠州灘産
ミニしらす丼セット



¥1,440
(税込)

※2

だししょうゆがかかっています。



アレルギーご確認ください。

【※1】からあげを調理する際に共通の油を使用しています。【※2】本メニューで使用しているしらす・のりは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

夏の浜松ごちそう便り

地元浜松の食材を使い
美味しいメニュー
を作りました。
心ゆくまでお楽しみ
くださいませ。



遠鉄ホテル&リゾート
和食料理人 山本

おろしハンバーグ 鶏のからあげ

選べるおかずの満足ランチ
～みかんしょうゆソース・
ピリ辛タルタルソース～

どちらも ¥1,450(税込)



相佐農園のみかん使用



漬物

チキン南蛮

とろろ

村松製油所のラー油使用



メインが
選べる

おろしハンバーグ

鶏のからあげ



明治屋醤油の
うすくち醤油使用

夏にさっぱり
ヘルシー

オクラと
野菜の王様モロヘイヤ

ほぐし鶏

とろろ

SET MENU



うどん+
ミニ油淋鶏丼セット
¥1,390
(税込)



うどん+遠州灘産
ミニしらす丼セット
¥1,440
(税込)



カツオ出汁薫るさっぱりうどん 冷

～明治屋醤油のうすくち醤油～

¥960(税込)

【※1】からあげ・チキン竜田を調理する際に共通の油を使用しています。【※2】ほぐし鶏の製造工場では、小麦・卵・乳・大豆・豚肉・山芋を含む製品を製造しています。
【※3】本メニューで使用しているしらす・のりは、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。

おすすめメニュー



シェフ特製トマトパスタ (スープ付)

¥1,180 (税込)



大人のお子様ランチ (スープ付)

¥1,480 (税込)



THE！ローストビーフ丼 (サラダ・味噌汁付)

¥1,410 (税込)



KIDS★MENU

小学生以下のお客様対象メニューです



パンズに具材を
はさんでハンバーガー
を完成させよう!!



わんぱくハンバーグカレー

甘口

リンゴジュース付

¥820 (税込)



NEW!!

キッズハンバーガーランチ

リンゴジュース付

¥820 (税込)



キッズラーメンランチ

リンゴジュース付

¥680 (税込)



選べるパレオ・パーラの
パンケーキランチ

リンゴジュース付

¥820 (税込)



ジュニアに
おすすめ



ベビーうどん

リンゴジュース付

¥520 (税込)



ベビラーメン

リンゴジュース付

¥520 (税込)



離乳食

¥200 (税込)



※キャラクターはゼラチンでできた食べられるトッピングシートを使用しています。
※メープルシロップにはちみつを使用しています。

低アレルゲンメニューもあります。詳しくはスタッフまで

【※1】パスタの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。【※2】なす・揚げ物を調理する際に共通の油を使用しています。【※3】うどんはラーメンと同じ機械でゆでています。【※4】ナポリタンの製造工場では、かにを含む製品を使用しています。

メニューに含まれているアレルギー特定原材料の表示について

食物アレルギー特定原材料8品目とカシューナッツを記載しております。仕入れる食材によっては生産工場アレルギー物質を含む製品を製造しております。調理器具および食器等はすべての料理で共有しております。仕入れ状況により料理内容が一部変更することがございます。ご不明な点はスタッフへお尋ねください。

【特定原材料8品目+カシューナッツ】



メニューが変更になりました。
最新のアレルギーを
ご確認くださいませ。



GRAND MENU

ふわとろオムライス
¥960 (税込)





A bowl of cold soba (buckwheat) topped with shredded green onions and a garnish of seaweed.

 たまご
 小麦
 乳
 ※3

A white plate with a mound of white rice and a portion of brown beef stew.

※2

		
たまご Egg	小麦 Wheat	乳 Milk

		※2
たまご Egg	小麦 Wheat	

だししょうゆがかかっています。

A bowl of spaghetti topped with a green salad and a generous amount of red, shredded dried shrimp (kani).

※写真はレギュラーサイズです。

※写真はレギュラーサイズです。

			※3
たまご Egg	小麦 Wheat	乳 Milk	

(3)

【※1】パスタの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。【※2】本メニューに使用しているしらすとのりは、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。【※3】揚げ物を調理する際に共通の油を使用しています。
※当店で使用しているお米は国産100%です。

●オレンジスカッシュ★

※キッズメニュー、サイドメニュー、スイーツメニューは除外とさせていただきます。※★印のドリンクは同じドリンクマシンを使用しております。

WOOD BERRY FARMの
フローズンブルーベリー

パルパル
スイーツ
部

ブルーベリー
～WOOD BERRY FARMの自家製ソース～

¥650 (税込)



チーズムース

抹茶
～菌田製茶の
自家製シロップ～



バニラアイス



夏のふわ ご当地かき氷 祭り



いちご
～相佐農園の自家製シロップ～

¥650 (税込)



相佐農園のフローズンいちご

菌田製茶の玄米あられ

おすすめトッピング

練乳 +¥50 (税込)



SWEETS MENU



混ぜると
色が変わる!!

ピーチ&ブルーハワイ

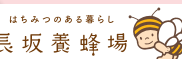
レモン&メロン

ビー玉サイダー
¥500 (税込)

※1 ※2 ※3 ※4

はちみつぶんぶん
ラスク

長坂養蜂場の
はちみつ



はちみつがけソフト
～長坂養蜂場のはちみつ
・はちみつぶんぶんラスク～

¥500 (税込)



1歳未満の赤ちゃんはお召し上がり
いただけません

ホイップ
クリームを
サンド!!



選べるパレオ・パーラのデザートプレート
¥600 (税込)

※キャラクターはゼラチンでできた食べられるトッピング
シートを使用しています。



6色の宝石サイダー
¥450 (税込)

※1 ※2



ソフトクリーム
¥350 (税込)

【※1】サイダーで使用している「ゼリーの素」の工場では、卵・乳・小麦を含む製品を製造しています。【※2】サイダーで使用しているシロップにはちみつが使用されています。【※3】ミックスベリーの工場では、乳・小麦・大豆を含む製品を製造しています。【※4】炭酸水は他のドリンクと同じマシンを使用しています。