時之栖オリジナルブランド

「創」おいしさ研究所

まるごと体験 Experience フェア

食べて、驚く「創」のソーセージ

スペアリブ２本&
グルグルソーセージセット
2,200円(税込)





ソーセージ3本セット
1,680円(税込)



ホワイトロースハム&
焼き豚セット
1,180円(税込)

おいしさ研究所 創

来るたびに新しいおいしさと出会える時之栖を
実現するために、「創」souおいしさ研究所は誕生しました。
素材選びから製法、火入れに至るまで。
ひとつひとつを丁寧に研究し"また食べたくなる美味しさ"を
生み出します。
ここでしか出会えない、食の感動をお届けします。

独自の技術 / 自社工場生産 / 安心安全

記憶に残る美味しさ

この味わいをご自宅でも。
食べて気に入ったら、その場で。
売店にて販売中!

**帰ってから後悔する前に。
その余韻を、いつでも。**

ご自宅でも同じ美味しさを、
オンラインでお求めいただけます。

オンラインショップはこちら▶

TOKINOSUMIKA

富士宮ご当地グルメ Local gourmet food

う宮！うみゃ～！
富士宮にきたらまずはこれ！

白糸滝養魚場 フジヤマレインボー桜咲鱒 を使用しています

霊峰富士に降る雨と雪は1年間約20億t。
長い歳月をかけ、多くのミネラルを含んだ良質の湧き水として地上にその姿を現します。
富士山の豊富な湧水で通常よりも長い育成期間（2～3年）を経て、
2kg以上の特大サイズになるまで丹念に育て上げたプレミアムブランドの虹鱒です。
富士山の清らかな冷水でじっくりと時間をかけ育成することで身質はきめ細かく、
適度に上品な脂が乗り、旨みが凝縮した高貴な味わいになりました。
富士宮市は全国屈指の「にじます」生産地で、平成21年6月、市の魚に制定されました。
富士山の湧水で育った「にじます」は、ヘルシーでクリーンな食材で、クセのない
淡泊な味は格別です。





富士宮桜咲鱒３種のお造り
1,380円税込



自慢のタルタルソース
富士宮桜咲鱒のフライ
1,380円税込



富士宮焼きそば 858円税込
（曽我麺使用）
※こちらは麺の大盛りができません



富士宮桜咲鱒のアヒージョ
1,480円税込



定食セット
+440円税込

HIDAMARI kitchen

Set meal

定食

定食にはごはんとみそ汁漬物が付きます

お米は 静岡県産コシヒカリ 使用



豚米麹味噌焼き定食
1,540円税込　単品 1,210円税込



ロース豚かつ定食
1,430円税込　単品 1,100円税込



ポークジンジャー定食
1,320円税込　単品 1,045円税込

ごはん大盛り
＋132円税込

HIDAMARI kitchen



天婦羅定食
1,430円税込　単品 1,100円税込



ひだまりキッチン自慢の油淋鶏定食
1,320円税込　単品 1,045円税込



彩り野菜と若鳥の黒酢餡定食
1,485円税込　単品 1,155円税込

HIDAMARI kitchen



ごはん大盛り
＋132円税込

Gozen
御膳

14 時～ 17 時までは
御膳はお休みさせて
いただきます。



花の湯御膳　2,200円税込



富士宮桜咲鱒と
鮮魚のお造御膳
2,200円税込
単品 1,680円税込



旬の焼き魚御膳　2,200円税込
＊季節、仕入状況により焼き魚は変更となります。



特製秘伝たれ うな丼天ざる御膳
2,200円税込

ごはん大盛り
+132円税込

HIDAMARI
kitchen

Sushi
寿司

14時～17時まではお刺身系はお休みさせていただきます。
＊季節、仕入状況により内容は変更となります。



花の湯上握り
3,300円税込



自家製煮穴子炙り握り
1,680円税込

花の湯握り
2,500円税込





清水港水揚げ
南まぐろの握り
1,100円税込

白身魚の握り
1,210円税込

富士宮産
桜咲鱒の握り
1,210円税込



うなぎ握り
1,210円税込



海老玉子握り
1,100円税込



紋甲イカの握り
1,100円税込

鯵の握り
1,100円税込



HIDAMARI
kitchen

Rice bowl
どんぶり

14時～17時までお休みさせていただきます。



花の湯特製海鮮丼
2,200円税込





富士宮桜咲鱒丼
1,780円税込







清水港水揚げ
南まぐろのまぐろ丼
1,585円税込



特製秘伝タレ 花の湯うな重
1,485円税込

ごはん大盛り
+132円税込

HIDAMARI
kitchen

Rice bowl
どんぶり





ヒレカツ丼　1,375円税込



大海老天丼　1,375円税込





ミニうな丼　580円税込



ネギトロ　しらす　焼 鮭
ミニ丼各種 400円税込



ミニチャーシュー丼
580円税込

ごはん大盛り
+132円税込

HIDAMARI
kitchen

Variety

バラエティ



石焼ビビンバ　1,480円税込

ごはん大盛り
+132円税込

Variety

バラエティ



シェフ自慢のローストビーフ丼
2,000円税込



とろ～りチーズの焼きビーフカレー
1,540円税込



インディアンカレー
（チキン）
1,350円税込



ロースカツベジタブルカレー
1,480円税込

ごはん大盛り
+132円税込

HIDAMARI
kitchen

Soba Udon

蕎麦・うどん

※すべて うどん に変更できます



大きな穴子天の冷たい掛け蕎麦
1,280円税込



揚げたて天婦羅のざる蕎麦(冷・温)
1,320円税込



揚げと山菜の
温かい蕎麦
1,000円税込



桜海老天、しらす天の
冷たい掛け蕎麦
1,100円税込



豚キムチうどん
1,000円税込



信州白樺　ざる蕎麦
冷製又は温製
800円税込



カレー南蛮蕎麦
1,100円税込



ごはん単品
275円税込

麺 大盛り +198円税込
※温かい蕎麦・うどんは麺の
大盛ができません

HIDAMARI
kitchen

Ramen

ラーメン



花の湯チャーシュー麺
1,380円税込



花の湯醤油ラーメン
990円税込



花の湯味噌ラーメン
990円税込



ごはん単品
275円税込

麺大盛り　+198円税込

HIDAMARI
kitchen

Salad

サラダ



温玉シーザーサラダ
935円税込



トマトサラダ　660円税込



チョレギサラダ　935円税込



生野菜サラダ　880円税込
スモールサラダ　440円税込

HIDAMARI
kitchen

Salad

サラダ



生ハムサラダ
1,050円税込



スモークサーモンサラダ
1,050円税込



合鴨バストラミサラダ
1,050円税込

HIDAMARI
kitchen

Sashimi
刺身

14時～17時まではお刺身系はお休みさせていただきます。
＊季節、仕入状況により内容は変更となります。



富士宮桜咲鱒と
鮮魚のお造り
1,680円税込





清水港水揚げ
南まぐろのお造り
1,080円税込



まぐろの山かけ
850円税込

本日の白身魚のお造り
（入荷状況で変わります）
990円税込





まぐろのユッケ風
850円税込

鯵のお造り　990円税込



定食セット
+440円税込

HIDAMARI
kitchen



牡丹海老のお造り
1,680円税込

Sashimi
刺身



熊本直送 桜ユッケ
1,480円税込



カニみそ
ズワイガニ身
770円税込



あん肝ポン酢
770円税込



イカ納豆
770円税込



特製秘伝たれの
鰻の蒲焼き
1,375円税込

14時～17時まではお刺身系はお休みさせていただきます。
＊季節、仕入状況により内容は変更となります。

HIDAMARI
kitchen

Ala Carte

一品料理





いかの塩辛　440円税込



ホタルイカ沖漬け　440円税込

3種の珍味盛合せ
770円税込



たこわさび　440円税込



ゆで落花生　400円税込



枝 豆　400円税込



もずく酢　350円税込



キムチ　350円税込



冷 奴　350円税込

HIDAMARI
kitchen

仙台仕込みの厚切り牛タンのソテー
1,850円税込





旬の魚の竜田揚げ　800円税込
＊季節、仕入状況により竜田揚げは
変更となります。



焼き鳥盛り合わせ
1,180円税込



ホッケの開き
1,480円税込



旬の焼き魚　1,180円税込
＊季節、仕入状況により焼き魚は
変更となります。



カレー
もつ煮込み
770円税込



アサリのワイン蒸し
1,320円税込



焼きししゃも
660円税込



定食セット
+440円税込

HIDAMARI
kitchen

Ala Carte

一品料理



フィッシュ＆ポテト　990円税込



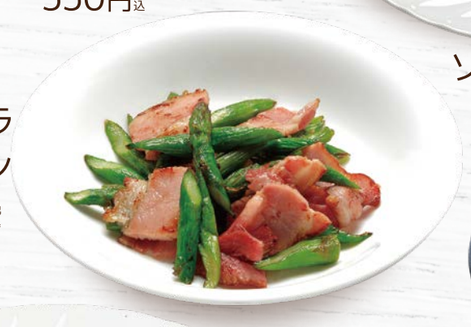
シーズニングポテト
塩 / バター醤油 / チリガーリック
550円税込



ソーセージMIX
990円税込



ガーリックトースト
550円税込



アスパラベーコン
660円税込



鶏の唐揚げ
770円税込



マルゲリータ
1,280円税込



3種のチーズピザ
1,100円税込



生ハムピザ
1,580円税込

HIDAMARI kitchen

※調味料各種追加は
プラス110円税込

Kids Meal

キッズ

ガチャガチャ
コイン付！

キッズハンバーグカレー　800円税込
キッズエビフライカレー　800円税込
キッズ唐揚げカレー　800円税込



キッズスパゲッティ（エビフライ）　800円税込
キッズスパゲッティ（ハンバーグ）　800円税込
キッズスパゲッティ（唐揚げ）　800円税込

キッズメニューに各種トッピング+200円で付けれます。
（ハンバーグ1個・エビフライ2本・唐揚げ2個）

HIDAMARI kitchen



コーヒー

コーラ

ほうじ茶

抹茶

フロート

各種 660円 税込



いちご

メロン

ブルー

クリームソーダ

各種 600円 税込

HIDAMARI
kitchen

Sweets スイーツ



キャラメルバナナパフェ

ミックスベリーパフェ

チョコバナナパフェ

パフェ各種 750円税込



クリームあんみつ
770円税込



あんみつ
580円税込



かき氷
各種450円税込
イチゴ / メロン
レモン / ブルーハワイ
練乳 +110円税込



コーヒーゼリー
サンデー
550円税込



ソフトクリームバニラ
400円税込

トッピングソース！ +33円税込
チョコ / ストロベリー / マンゴー
ブルーベリー / キャラメル

HIDAMARI
kitchen

ドリンクメニュー

Beer ビール



生ビールジョッキ

・ピルスナー　・ヴァイツェン
・スタウト　・コシヒカリラガー
・富嶽麦酒（ふがくばくしゅ）　・レイヴンレッド

【 中ジョッキ 】 700円(税込)
【 小ジョッキ 】 550円(税込)
【 ピッチャー 】 2,700円(税込)

瓶ビール



・ピルスナー
・コシヒカリラガー
500ml　700円(税込)

・ヴァイツェン
・スタウト
330ml　550円(税込)



ピルスナー

チェコ産のザーツホップを
ふんだんに使用。厳選された
原料から生み出されるのど越しと
ホップの爽やかさが特徴。

アルコール5.0%｜IBU苦味：30｜350ml



ヴァイツェン

フルーティーな味わいが特徴的。
スタンダードなヴァイツェンと、
ボックスタイルの中間を
目指してつくられました。

アルコール5.0%｜IBU苦味：28｜350ml



スタウト

焙煎モルトをふんだんに使用。
細部にこだわり、しっかりした
ボディーを演出。まるでコーヒーの
ような香ばしい黒ビール。

アルコール7.0%｜IBU苦味：35｜350ml



御殿場コシヒカリラガー

富士山の伏流水で育った
「ごてんばこしひかり」を使用した
お米の風味とすっきり飲み口。

アルコール5.0%｜IBU苦味：17｜350ml



レイヴンレッド rAven RED

特殊なモルトを使用した赤褐色。
富士の地下水を使用した
コクや香り、甘みに苦味と
五感で楽しむビールです。

アルコール5.0%｜IBU苦味：35｜350ml



富嶽麦酒（ふがくばくしゅ）

モルト由来のしっかりした甘味と
香り、ホップの複雑な香りの
要素を感じるビールです。
最後には苦みの余韻が楽しめます。

アルコール5.0%｜IBU苦味:30｜350ml

High ball ハイボール

・ハイボール*　・ジンジャーハイボール*
・コーラハイボール*　*角ウイスキー使用
・富嶽夢譚（ふがくむたん）（抹茶ハイボール）　各650円(税込)

・濃いめ（ハイボール/ジンジャーハイボール
コーラハイボール）
角ウイスキー使用　+55円(税込)

Shizuoka tea Hojicha 静岡茶割り・ほうじ茶割り

・地元富士市産茶葉使用　各600円(税込)

Shochu 焼　酎

・麦焼酎　二階堂・芋焼酎　黒霧島
・米焼酎　花の湯オリジナル
【 グラス 】 水割り／お湯割り／ロック
ストレート／ソーダ割り　各580円(税込)
【 ボトル 】 各2,900円(税込)(炭酸水330円(税込))
カットレモン1個55円(税込)　レモン1個分250円(税込)

Whisky ウイスキー

角ウイスキー使用

・水割り　・お湯割り
・ロック　・ストレート　650円(税込)

Sour Chu-hi サワー・チューハイ

・ウーロンハイ　・グレープフルーツサワー
・緑茶ハイ　・梅サワー
・巨峰サワー　・柚子サワー
・レモンサワー　各550円(税込)

Hoppy ホッピー

【ホッピーセット　白／黒】 600円(税込)
【そと　ホッピー　白／黒】 450円(税込)
【なか　焼酎】 250円(税込)

Sake 日本酒

・熱　燗　700円(税込)
・生冷酒　650円(税込)

富士宮地元酒蔵4社

・高　砂　山廃仕込純米辛口（冷）
・富士錦　しぼりたて原酒（冷）
・富士正　辛口純米酒富士正（冷）
・牧　野　特別本醸造　富士山（冷）　各680円(税込)

Wine ワイン

・御殿場高原ワイン　赤／白
(微炭酸スパークリング)
【グラス】500円(税込)　【デキャンタ】2,600円(税込)

・メルロー（赤）・シャルドネ（白）
【グラス】550円(税込)　【デキャンタ】3,300円(税込)

Plum wine 梅酒

・水割り　・お湯割り
・ロック　・ソーダ割り
・ジンジャー割り
550円(税込)

Cocktail カクテル

【カシスベース】
・カシスソーダ
・カシスオレンジ
・カシスウーロン

【ピーチツリーベース】
・ピーチツリーソーダ
・ファジーネーブル
・ピーチウーロン

【ウォッカベース】
・モスコミュール
・スクリュードライバー

【ビアベース】
・シャンディガフ

各650円(税込)

Non Alcoholoc ノンアルコール

・ノンアルコールビール（小瓶）　550円(税込)

Soft Drink ソフトドリンク

・コカ･コーラ　380円(税込)
・ジンジャーエール　380円(税込)
・メロンソーダ　380円(税込)
・オレンジジュース　380円(税込)
・ウーロン茶　380円(税込)
・コーヒー　480円(税込)
・アイスコーヒー　480円(税込)
・オロポ　500円(税込)

Drink Bar ドリンクバー

・ドリンクバー　580円(税込)