

Dining Room  
11:30—14:00 (L.O)

# Summer Delight

# A la carte

"Summer Delight" は箱根近隣、

地域由来の旬な食材の数々をより多く取り入れてご用意致しました。  
前菜、メイン、デザートからそれぞれお好きな一品をお選びいただき、  
"箱根の食"をお楽しみください。

*Inclusive of a glass*  
お飲み物をお選びください

Glass of wine (Champagne, white wine, red wine, rose wine), soft drink  
グラスワイン (シャンパン、白ワイン、赤ワイン、ロゼワイン)、ソフトドリンク



Served with Local Bread  
小田原 江の浦「麦焼処 麦踏」のブレッドが付いています



*Please Choose One Item for Each.*  
下記より1品ずつお選びください。

## Appetizer

Gourmet field, local vegetables salad  
畑のグルメサラダ 小田原 西湘野菜と様々なガーニッシュ

Today's fish, carpaccio salad  
小田原 魚藤から仕入れたお魚をカルパッチョサラダに仕上げます

Pate de champagne "dining room style"  
田舎風テリーヌ "ダイニングルームスタイル"

Cold soy milk corn soup, hazelnut oil  
トウモロコシ、豆乳仕立ての冷製スープ つぶつぶ食感 ナッツの香り

Sauteed foie gras, apple, truffle, balsamic vinegar **+¥800**  
フランス産フォアグラのソテー リンゴキャラメリゼ パルサミソース



## Main

Today's fish, "Italian bouillabaisse style"  
近隣漁港からの魚介をハーブを効かせたアクアパツツア風に

Tuna steak, salsa sauce, Wasabi mayonnaise  
相模湾でとれたマグロを外はカリッと赤身はレアで サルサソースをかけて

Chicken leg confit, fruit, endive, dijon mustard  
東富士農産 太陽チキンをコンフィにしました  
ほろ苦いエンダイブのソテー 果実 デイジョンマスタード

Grilled Irish hereford beefloin, french fries, café de paris butter (250g) **+¥2,000**  
アイルランド産ヘレフォードビーフロインとフレンチフライ カフェドパリバター (250g)



## Sweets

Coffee jelly, vanilla ice cream  
三本コーヒーで作ったゼリーにバニラアイスと生クリームをかけて

Fruit parfait "chef KAZATO style"  
ペストリーシェフ 特製パフェ



Coffee or tea  
コーヒー 又は 紅茶

**¥4,500**

## Salad & Soup

Green salad, home-made dressing  
グリーンサラダ 自家製ドレッシング **¥1,800**

Caesar salad, lettuce, bacon, anchovy, parmesan cheese  
シーザーサラダ **2,200**  
レタス ベーコン アンチョビ パルメザンチーズ

Kamakura Burrata, tomato, balsamic vinegar  
鎌倉産 Burrata タチーフ トマトのサラダ仕立て パルサミソース **2,500**

King crab salad, avocado, mango  
cocktail sauce **3,100**  
タラバガニサラダ アボカド マンゴー

Onion gratin soup  
オニオングラタンスープ **1,500**

## Pasta & Sandwich & Curry

Pasta of the day  
本日のパスタ **2,100**

Spaghetti Bolognese  
スパゲッティ ボロネーゼ **2,100**

Clubhouse sandwich, French fries  
特製クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ **2,400**

Chef's burger, Japanese beef patty, cheese, french fries  
国産ビーフバーガー グリュイエールチーズ フレンチフライ **2,700**

Baguette sandwich, jamon serrano, selvatica, french fries  
バゲットサンドウィッチ ハモンセラノ セルバチコ **1,900**

Beef curry, steamed rice, pickles  
ビーフカレー **2,400**

Taco rice, cheese, lettuce, tomato  
タコライス **2,200**

Local Bread  
小田原 江の浦「麦焼処 麦踏」のブレッド **300**  
(シェフと麦踏店主とのコラボレーションブレッドです)

## Grill creation

Grilled Irish hereford beefloin, french fries, café de paris butter **5,600**  
アイルランド産ヘレフォードビーフロインとフレンチフライ カフェドパリバター

## Dessert

Assorted ice cream plate  
アイスクリーム3種盛り合わせ **1,200**

Crème brulee  
クレームブリュレ **1,200**

Mille-feuille, caramel ice cream  
ミルフィーユ キャラメルアイスクリーム **1,200**

## COFFEE & TEA

Coffee, Espresso, Café au lait, Café latte, Cappuccino  
コーヒー、エスプレッソ、カフェオレ、カフェラテ、カプチーノ **850**

English breakfast  
イングリッシュブレックファースト **1,000**

Menu may change according to the season and delivery. All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge.  
メニューは季節と仕入れ状況により変わりますので、ご了承下さい。上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(13%)を加算させていただきます。

Reservations, contact: +81 460 82 2000 Or visit: [hakone.regency.hyatt.com](http://hakone.regency.hyatt.com) [hakone.regency.hyatt.jp](http://hakone.regency.hyatt.jp)

# Lunch