

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, hezelnut 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 パルサミコドレッシング **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 ハモンセラノー 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 hakone.regency.hyatt.jp

Lunch