

Seasonal Three Plates

箱根近隣 地元近郊の食材を多く取り入れてご用意致しました
前菜・メインでお好きな一品をお選びいただき、クラシカルで温かみのある料理をお楽しみください

A beverage of your choice
お飲み物をお選びください

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

Assorted small bites
はじめの一皿

Please choose one appetizer from the selection below.
前菜をお選びください

Lyonnaise salad
Onsen egg, lardon "Kiyokawa Megumi Pork", crouton
リヨン風サラダ
温泉卵 清川恵水ポークベーコン クルトン

Smoked marinated "Fuji Atlantic salmon"
Herb mayonnaise sauce
フジアトランティックサーモンのマリネ 薫香
ハーブマヨネーズソース

Burrata cheese "Latteria BeBè Kamakura"
Seasonal fruits, tomato, balsamic sauce
「ラッテリアBeBè鎌倉」のブッラータチーズ
季節果実と神保農園のトマト バルサミコソース

Please choose one main dish from the selection below.
メインディッシュをお選びください

Seared scallop over creamy lemon cheese risotto
Balsamic sauce
ホタテ貝のボワレ レモン風味のチーズリゾット
バルサミコソース

Grilled pork shoulder "Sagami Ayase Pork"
Caramelized apple, mashed potato, lavish Madeira jus
さがみあやせポーク 肩肉のグリル
林檎のキャラメリゼ マッシュポテト マデラワインソース

Sauteed lobster tail, herb butter rice pilaf (Add JPN 1,000)
ロブスターテイルのソテーとハーブバターライスピラフ (追加料金 ¥1,000)

Chocolate cake, apple compote, vanilla ice cream
ガトーショコラ 林檎のコンポートとバニラアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

¥6,200

A la carte

Appetizer

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

¥2,400

Caesar salad
Romaine lettuce, grilled smoked bacon, Parmigiano
シーザーサラダ ロメインレタス
清川恵水ポークベーコン パルミジャーノ

¥2,840

Smoked marinated "Fuji Atlantic Salmon"
Herb mayo sauce
フジアトランティックサーモンのマリネ 薫香
ハーブマヨネーズソース

2,800

Baked French onion soup, Gruyère cheese, crouton
オニオングラタンスープ

1,650

Burrata cheese "Latteria BeBè Kamakura"
Seasonal fruits, tomato, balsamic sauce
「ラッテリアBeBè鎌倉」のブッラータチーズ
季節果実と神保農園のトマト バルサミコソース

3,100

2-piece of bread (rustique or complet aux noix)
ブレッド (リュスティック 又は クルミブレッド)

600

Recommendations

Seared scallops over creamy lemon cheese risotto
Balsamic sauce
ホタテ貝のボワレ レモン風味のチーズリゾット
バルサミコソース

3,460

Steak frites

Wagyu beef rump (200g)
和牛ランプ肉 200g

8,500

Grilled pork shoulder "Sagami Ayase Pork"
Caramelized apple, mashed potato, lavish Madeira jus
さがみあやせポーク 肩肉のグリル 林檎のキャラメリゼ
マッシュポテト マデラワインソース

3,550

Wagyu beef loin (250g)
和牛ロイン肉 250g

12,500

Sauteed lobster tail, herb butter rice pilaf
ロブスター テイルのボワレ
レモン風味のバルメザンチーズリゾット

5,360

A4 Wagyu beef tenderloin "Diamong Fuji" (200g)
A4和牛 "ダイヤモンドフジ" フェレ肉 200g

16,500

Dessert

Chocolate cake
Apple compote, vanilla ice cream
ガトーショコラ
林檎のコンポート バニラアイスクリーム

1,450

Assorted ice cream 3-kind
アイスクリーム3種盛り合わせ

1,160

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

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery.
All prices are inclusive of tax and are subject to a 15% service charge.
米飯類は、国産米を使用しています。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(15%)を加算させていただきます。