

Dining Room <Sushi>
17:00-21:00 (L.O)

A la carte
一品料理

<Appetizer & Sashimi 小鉢と御造り>

Boiled broad beans そら豆 塩茹で	¥1,000	Sashimi 3 kinds 料理長おまかせ造り 三種盛り	¥4,000
Herring roe on kelp 子持ち昆布	1,600	Sashimi 5 kinds 料理長おまかせ造り 五種盛り	6,000
Tuna, watercress, arugula salad 本鮪とクレソン ルッコラのサラダ仕立て	1,600	Sashimi white fish (5 pieces) 白身魚造り(五切れ)	2,800
Seared salmon, vinegared miso 炙りサーモン 黄身酢掛け	2,000	Sashimi marbled tuna (5 pieces) 中トロ造り(五切れ)	4,500
Sashimi shellfish (6 pieces) 貝類の盛り合わせ(六切れ)	3,400	Sashimi silver skinned fish (6 pieces) 光り物 盛り合わせ(六切れ)	3,200

<Warm dish 温物>

Simmered octopus 蛸 やわらか煮	1,800
Steamed snapper 鯛 昆布蒸し	2,000
Seared scallop, butter soy sauce 帆立のバター醤油焼き	2,800
Assorted tempura 5 kinds 天ぷら五種盛合せ	3,700

<Charcoal grilled dish 焼物>

Salt-grilled sea eel 穴子白焼き	2,000
Grilled spanish mackerel, miso paste 鱭 西京味噌焼き	2,400
Grilled grunt 伊佐木の炭火焼き	2,400
Salt-grilled tiger prawns (2 pices) 車海老の塩焼き(二本)	2,500
Grilled "Hakone Seiroku" beef loin 箱根西麓牛サーロインの炭火焼き(120g)	6,000

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery. 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ください。

All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge. 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

HYATT REGENCY HAKONE RESORT AND SPA

Dining Room <Sushi>
17:00-21:00 (L.O)

Sushi a la carte お好み寿司

<Nigiri にぎり>		1 piece 一貫	<Rolled Sushi 巻物>		6 cut 一本六切
Tuna red	まぐろ赤身	¥900	Squid & shiso herb	烏賊紫蘇	¥950
Marbled tuna	中トロ	1,400	Cucumber	胡瓜	600
White fish	本日の白身	1,000	Pickled radish	新香	600
Red snapper	金目鯛	1,000	Simmered gourd	カンピョウ	600
Silver skinned fish	本日の光り物	700	Plum & shiso herb	梅紫蘇	600
Octopus	蛸	900	Tuna	鉄火	950
Sea eel	穴子	950	Marbled tuna	トロ鉄火	1,600
Sea urchin	雲丹	1,500	Marbled tuna & onion	ネギトロ	1,600
Salmon roe	イクラ	900	Sea eel & cucumber	穴子胡瓜	900
Tiger prawn	車海老	1,000	Small udon noodle	小さなうどん	800
Spot prawn	牡丹海老	1,000	Bowl of rice topped with assorted sashimi (seafood)	小さな海鮮丼	2,000
Squid	烏賊	900	Bowl of rice topped with salmon roe	小さなイクラ丼	2,000
Scallop	帆立貝	900	Bowl of rice topped with tuna sashimi	小さな鉄火丼	2,000
Ark shell (2 piece)	赤貝(2貫)	1,500	Miso soup	赤出汁	500
Herring roe on kelp	子持ち昆布	800			
Baked egg	玉子焼	550			

Chef recommended assorted 5 kinds of sushi, 1 roll sushi
includes cold appetizer, warm dish, miso soup, dessert.

¥7,000

料理長 お任せ握り五貫と巻物一本(小鉢・温鉢・赤だし・デザート付)

All rice used in our dishes is 100% produced in Japan. Menu may change according to the season and delivery. 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ください。

All prices are inclusive of tax and are subject to a 13% service charge. 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

HYATT REGENCY HAKONE RESORT AND SPA