

Winter Portrait

"Winter Portrait"は箱根近隣、
地域由来の旬な食材を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 bread locally made
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 winter salad with seasonal fruit, chicken
冬のグルメサラダ 果実 チキン 地産野菜

Today's fish, carpaccio salad
小田原 魚藤から仕入れたお魚カルパッチョ仕立て

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"

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 バルサミコソース



Main

Pan-roasted cod, viennois, turnip veloute
北海道産真鱈フィレ ヴィエノワーズ 蕪のヴェルーテ

Coq au vin (Taiyo chicken leg stewed, red wine)
太陽チキンモモ肉の赤ワイン煮 マッシュドポテト

Pan-seared lobster tail, parmesan cheese risotto, sauce americane + ¥ 1,000
ロブスターテイルのポワレ パルメザンチーズリゾット アメリケーヌソース

Steak frit, café de paris butter (250g) + ¥ 2,000
ステーキフリット (アイルランド産ヘレフォードビーフロイン カフェドパリバター/250g)



Sweets

Cinnamon mousse, apple compote, vanilla ice cream
シナモンムース 林檎のコンポート バニラアイスクリーム

Seasonal fruit, chocolate parfait
季節果実のチョコレートパフェ



Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

¥4,800

A la carte

Salad & soup

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

Caesar salad, lettuce, bacon, anchovy, parmesan cheese 2,200
シーザーサラダ
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 2,500
鎌倉産ブッラータチーズ トマトのサラダ仕立て バルサミコドレッシング

Onion gratin soup 1,500
オニオングラタンスープ

Pasta, sandwich & curry

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

Monthly pasta 2,300
今月のパスタ

Pate de campagne sandwich, French fry 2,200
田舎風サンドウィッチ "パテドカンパーニュ" フレンチフライ

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

Chef's burger, Japanese beef patty, cheese, French fry 2,700
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

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

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

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

Specialities

Wagyu beef stew 4,800
和牛ビーフシチュー

Steak frit, café de paris butter (250g) 5,600
ステーキフリット (アイルランド産ヘレフォードビーフロイン カフェドパリバター/250g)

Dessert

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

Creme brulee 1,200
クレームブリュレ

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

Coffee & tea

Coffee, espresso, café au lait, café latte, cappuccino 850
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

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

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。

Lunch