

Veggies

⑦ 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 レタス ベーコン アンチョビ パルメザンチーズ	2,200
⑧ Kamakura Burrata, amela tomato 鎌倉産ブッラータチーズとアメラトマト	2,400
Nice style salad, seared tuna, olives, anchovy, egg "Inkanomezame" potato ニース風サラダ 鮪赤身のシールド オリーブ アンチョビ 卵 インカの目覚め	2,400
⑨ Marinated "Kunugi trout", color tomato orange dressing 富士山麓のくぬぎ鱒のマリネ カラートマト オレンジドレッシング	2,600
French fries フレンチフライ	1,050
Mashed potato マッシュドポテト	1,050
⑩ Grilled vegetables or steamed vegetables 野菜のグリル 又は スチーム	1,200
⑪ Sautéed mushrooms 茸のソテー	1,200

Veggies+

⑫ 10 kinds of vegetables pasta, garam masala spicy tomato sauce 10種類の野菜とガラムマサラ香る スパイシーなトマトソースパスタ	2,400
Foie gras terrine, celeriac mousse, consomme gelee rhubarb jam, brioche toast フォアグラテリーヌ 根セロリのムース コンソメジュレ ルバーブジャム プリオッシュトースト	2,500
Smoked seabream carpaccio Odawara local vegetables, eggplant fondant 軽くスモークした真鯛のカルパッチョ 小田原 西湘産野菜と茄子のフォンダン	2,500
King crab salad, avocado, mango cocktail sauce タラバガニサラダ アボカド マンゴー カクテルソース	2,800
Sautéed foie gras, caramelized figs, balsamic sauce フランス産フォアグラのソテー 無花果のキャラメリゼ バルサミコソース	3,200

Soup & Bread

Soup of the day 本日のスープ	1,000
⑬ Baked French onion soup gruyere cheese, croutons オニオングラタンスープ グリュイエールチーズ クルトン	1,400
2 piece of bread (Coupe or comple nore) ブレッド (クッペ 又はコンプレノア)	500

⑬ Signature dish スペシャルリテ

⑭ Vegetarian ベジタリアンメニュー

Seafood & Meat

Pan-roasted Tasmanian salmon mashed potato, burnt butter soy sauce タスマニアサーモンのロースト マッシュドポテト 焦がし醤油バターソース	¥3,500
Pan-roasted "Goten free range" local chicken breast, shallots dried fruit, spice chutney 御殿地鶏ムネ肉のロースト エシャロット ドライフルーツとスパイスのチャツネ	3,700
Chile spice flavor pan-seared lobster, scallops chorizo, green onion, lemon confit ロブスターとホタテのパンシールド エスニック風味 チョリソー ネギ レモンコンフィ	3,800
Grilled "Matsuzaka pork" loin marinated in miso sweet green pepper, spring onion, myoga pickles 松坂ポークの味噌漬け 万願寺唐辛子 長ネギ 茗荷のピクルス	4,200
⑮ Roasted snow white cherryvalley duck breast honey vinegar, lavender 北海道産合鴨ムネ肉のロースト ハチミツビネガー ラベンダーの香り	5,200

Grill creations

Irish hereford beefloin 250g アイルランド産ヘレフォードビーフロイン	5,400
Irish hereford beef tenderloin 180g アイルランド産ヘレフォードビーフ テンダーロイン	6,200
Wagyu beef loin 200g 和牛ロイン肉	8,500
Wagyu A4 beef tenderloin 150g A4和牛フィレ肉	9,500
*Australian lamb chop HALF RACK 300g *オーストラリア産ラムチョップ ハーフラック ALLOW 25minutes 25分程お時間を頂戴いたします	5,600
Choice of one sauce お好きなソースを1つお選びください	
・ Bearnaise	ベアルネーズ
・ Café de Paris butter	カフェドパリバター
・ Green pepper sauce	グリーンペッパーソース
・ Red wine	赤ワイン
・ Soy sauce & wasabi	醤油&ワサビ

All grill creations of the above are served with warm side dishes.
上記のグリルクリエイションには温かいサイドディッシュが添えられます。

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

Warm-hearted cuisine