

Warm-hearted cuisine



Choice of one appetizer
前菜をお選びください

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 ブリオッシュトースト

Cold 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



Sakura shrimp risotto
桜海老のリゾット



Choice of one main dish
メインディッシュをお選びください

Sauteed grunt, baked fennel, tomato
saffron flavored beurre blanc sauce
イサキのソテー ウイキョウ フルーツマト
サフラン風味のブールブランソース

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

Grilled wagyu beef loin (100g), onion puree, kidney beans
estragon flavored beef extract
和牛ロース肉のグリル (100g) 玉葱のピューレ インゲン豆
エストラゴン風味のビーフエキス

Grilled wagyu A4 beef tenderloin (120g), onion puree, kidney beans
estragon flavored beef extract (Additional charge +¥3,800)
黒毛和牛フィレ肉のグリルA4 (120g) 玉葱のピューレ インゲン豆
エストラゴン風味のビーフエキス(追加料金3,800円)

Sauteed foie gras 50g (Additional charge +¥1,500)
フランス産フォアグラのソテー 50g (追加料金1,500円)



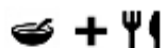
Pineapple sherbet, pineapple compote, coriander meringue
パイナップルのソルベとコンポート コリアンダー風味のメレンゲ

Pistachio mousse, ruby chocolate ganache, vanilla ice cream
ピスタチオのムース ルビーチョコレートのガナッシュ パニラアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶



3 Course, 3 コース ¥9,800



4 Course, 4 コース 11,800

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