

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

A la carte  
一品料理

<Appetizer 小鉢>

Grilled eggplant, ginger sauce 青茄子のグリル 生姜餡がけ	¥1,000
Deep-fried vegetables, Japanese broth marinade 揚げ野菜の煮浸し	1,200
Herring roe on kelp 子持ち昆布	1,600
Salmon roe, grated radish いくらおろし	1,700
Sea urchin 殻付き雲丹	2,000

<Warm dish 温物>

Steamed savoury egg custard 茶碗蒸し	1,200
Steamed tofu, kelp, vegetables 豆腐 野菜の昆布蒸し	2,000
Deep-fried white fish 白身魚の唐揚げ	2,400
Braised abalone 煮あわび	2,600
Assorted tempura 5 kinds 天ぷら五種盛合せ	3,700

<Sashimi 御造り>

Sashimi 3 kinds 料理長おまかせ造り 三種盛り	¥3,800
Sashimi 5 kinds 料理長おまかせ造り 五種盛り	5,800
Sashimi octopus (5 pieces) 真蛸ぶつ切り(五切れ)	2,800
Sashimi red tuna (5 pieces) マグロ赤身造り(五切れ)	2,800
Sashimi white fish (5 pieces) 白身魚造り(五切れ)	2,800
Sashimi marbled tuna (5 pieces) 中トロ造り(五切れ)	4,000

<Charcoal grilled dish 焼物>

Salt-grilled sea eel 穴子白焼き	2,000
Salt-grilled tiger prawns ( 2 pices) 車海老の塩焼き(二本)	2,400
Salt-grilled sea bass スズキの塩焼き	2,400
Grilled red snapper "Teriyaki" 金目鯛の照り焼き	2,400
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](http://hakone.regency.hyatt.com)

HYATT REGENCY HAKONE RESORT AND SPA

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 baby sardine	小さな生シラス丼 1,500
Scallop	帆立貝	900	Bowl of rice topped with salmon roe	小さなイクラ丼 2,000
Ark shell (2 piece)	赤貝(2貫)	1,500	Bowl of rice topped with tuna sashimi	小さな鉄火丼 2,000
Herring roe on kelp	子持ち昆布	800	Miso soup	赤出汁 500
Baked egg	玉子焼	550		
Baby sardine	生シラス	700		

Chef recommended assorted sushi ( Sushi 5kinds, 1 roll sushi )  
with kobachi appetizer ・ warm dish ・ miso soup ・ dessert

7,000

料理長おまかせ握り 五貫と巻一本 (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