

## 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
⑦ Kamakura Burrata, amela tomato 鎌倉産ブッラータチーズとアメラトマト	2,400
⑦ Greek salad, feta cheese, cucumber, tomato bell pepper, olive, yogurt dressing ギリシア風サラダ フェタチーズ キュウリトマト パプリカ オリーブ ヨーグルトドレッシング	2,400
French fries フレンチフライ	1,050
Mashed potato マッシュドポテト	1,050
⑦ Grilled vegetables or steamed vegetables 野菜のグリル 又は スチーム	1,200
⑦ Sauteed mushrooms 茸のソテー	1,200

## Veggies+

Steamed clams in wine lemongrass, garlic, chili, lime 貝のワイン蒸し レモングラス ガーリック チリ ライム	2,300
“Terrine de Gourmande” foie gras, pork, chicken, bacon, mustard “美食家風テリーヌ” フォアグラ ポーク チキン ベーコン マスタード	2,400
⑦ 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
Octopus carpaccio bariguru of root vegetables burned negiyu, “Red yuzu pepper” vinaigrette 北海道産生タコのカルパッチョ仕立て 野菜のバリゲール風 焦がしネギオイルと赤柚子胡椒のビネグレット	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

## Soup & Bread

Soup of the day 本日のスープ	1,000
◎ 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
Rustique リュスティック	500
◎ Onion bread オニオンブレッド	1,000

## Seafood & Meat

Pan-roasted salmon, orange flavored chicory and fennel confit Amela tomato, spice タスマニアサーモンのロースト チコリー フェネルのオレンジ風味コンフィ なめらかなアメラトマト スパイスの香り	¥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	3,600
◎ Braised fish, clam of the day, olive, tomato caper, saffron flavor 本日のお魚とクラムの軽い煮込み オリーブトマト ケイパー サフランの香り	3,600
◎ Grilled “Matsuzaka pork” loin marinated in miso sweet green pepper, spring onion, myoga pickles 松坂ポークの味噌漬 万願寺唐辛子 長ネギ 茗荷のピクルス	4,100

## Grill creations

New Zealand Canterbury beef ribeye roll 250g ニュージーランド産カンタベリービーフribeyeロール	4,800
Australian beef tenderloin 150g オーストラリア産短角牛フィレ肉	5,400
Wagyu A3 beef loin 180g A3 和牛ロイン肉	8,000
Wagyu A4 beef tenderloin 150g A4 和牛フィレ肉	9,000
Australian lamb chop 200g オーストラリア産ラムチョップ	5,200
Canadian lobster 活オマール海老	6,500

*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
• Beef jus	ビーフジュ
• 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](http://hakone.regency.hyatt.com) [hakone.regency.hyatt.jp](http://hakone.regency.hyatt.jp)  
HYATT REGENCY HAKONE RESORT AND SPA

# Dinner