

## Veggies

❖ ㊦ Garden herb salad, home-made dressing ガーデンハーブサラダ 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	1,900
㊦ Citrus fruit salad, tomato, endive mozzarella cheese, basil 柑橘フルーツサラダ トマト アンディーブ モッツァレラチーズ バジルの香り	2,200
㊦ 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
㊦ Grilled vegetables 野菜のグリル	1,500
㊦ Seasonal vegetable fritter lemon, sea salt, avocado mayonnaise 季節の野菜のフリット シーソルト レモン アボカドマヨネーズ	2,300

## Veggies+

❖ Steamed surf 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
㊦ 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
Seabream carpaccio radish, orange and tomato vinaigrette 愛媛県産真鯛のカルパッチョ ラディッシュ オレンジとトマトのビネグレットソース	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 本日の野菜スープ	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, Iberico chorizo, little gem lettuce boiled egg, caper, semidried tomato, brawn butter sauce サーモンのロースト イベリコチョリソー リトルジェムレタス ゆで卵 ケッパー セミドライトマト 入り焦がしバターソース	¥3,500
Pan-roasted “Goten free range local chicken” breast garlic and potato confit, sweet corn relish 御殿地鶏胸肉のロースト ガーリックとポテトのコンフィ スウィートコーンレリッシュ	3,500
㊦ Braised fish & surf clam of the day, spring vegetables Tomato, basil, pine nut, lemon 本日の魚とサーフクラムの軽い煮込み 春野菜 トマト バジル 松の実 レモンの香り	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け 万願寺唐辛子 長ネギ 茗荷のピクルス	3,900

## Grill creations

New Zealand beef rib eye ニュージーランド産牛リブアイ	200g	4,800
❖ Australian beef tenderloin オーストラリア産短角牛フィレ肉	150g	5,400
❖ Wagyu A3 beef loin 和牛ロイン肉 A3	180g	8,000
❖ Wagyu A4 beef tenderloin 和牛フィレ肉 A4	150g	9,000
Australian lamb chop オーストラリア産ラムチョップ	200g	5,200
Canadian lobster 活オマール海老		5,200

❖ We can prepare with the scent of herbs.  
フレッシュハーブの香りをつけてご用意することができます。

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
• Burned soy sauce butter	焦がし醤油バター
• Café de Paris butter	カフェドパリバター
• Chimichurri	チミチュリ
• 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。

㊦ Signature dish スペシャルティ ㊦ Vegetarian ベジタリアンメニュー ❖ Herbal dishes from hotel garden ホテルガーデンより摘んだ、ハーブ香るお料理

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

HYATT REGENCY HAKONE RESORT AND SPA

# Dinner