

Veggies prefix dinner 3 course

Today's small bite
本日の小皿

Choice of one appetizer
前菜をお選びください

“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

Octopus carpaccio, root vegetables barigoule style
burned leek oil, “Red yuzu pepper” vinaigrette
北海道産生タコのカルパッチョ仕立て 野菜のバリグール風
焦がしネギオイルと赤柚子胡椒のビネグレット

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

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
チコリーとフェネルのオレンジ風味のコンフィ
なめらかなアメリマトとスパイス

Grilled Japanese pork loin, creamy white polenta,
grain mustard, rosemary flavor sweet sauce
相模三元豚おざさロース肉のグリル クリーミーホワイトポレンタ
粒マスタードとローズマリー風味のスイートソース

Grilled wagyu A3 beef loin
mashed potato, garlic chips, beef Jus
A3 和牛ロース肉のグリル
マッシュドポテト ガーリックチップ ビーフジュ

Grilled wagyu A4 beef tenderloin (Additional charge +¥3,000)
mashed potato, garlic chips, truffle, beef jus
A4 黒毛和牛フィレ肉のグリル (追加料金 3,000 円)
マッシュドポテト ガーリックチップ トリュフの香り ビーフジュ

Choice of one dessert
デザートをお選びください

Peach Melba
ピーチメルバ

Harmony chocolate, tropical flavor
ハーモニーチョコレート トロピカルな香り

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

¥9,180

Veggies prefix dinner 4 course

Today's small bite
本日の小皿

Choice of one appetizer
前菜をお選びください

“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

Octopus carpaccio, root vegetables barigoule style
burned leek oil, “Red yuzu pepper” vinaigrette
北海道産生タコのカルパッチョ仕立て 野菜のバリグール風
焦がしネギオイルと赤柚子胡椒のビネグレット

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

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
チコリーとフェネルのオレンジ風味のコンフィ
なめらかなアメリマトとスパイス

Grilled Japanese pork loin, creamy white polenta,
grain mustard, rosemary flavor sweet sauce
相模三元豚おざさロース肉のグリル クリーミーホワイトポレンタ
粒マスタードとローズマリー風味のスイートソース

Grilled wagyu A3 beef loin
mashed potato, garlic chips, beef Jus
A3 和牛ロース肉のグリル
マッシュドポテト ガーリックチップ ビーフジュ

Grilled wagyu A4 beef tenderloin (Additional charge +¥3,000)
mashed potato, garlic chips, truffle, beef jus
A4 黒毛和牛フィレ肉のグリル (追加料金 3,000 円)
マッシュドポテト ガーリックチップ トリュフの香り ビーフジュ

Clam risotto
浅利のリゾット

Choice of one dessert
デザートをお選びください

Peach Melba
ピーチメルバ

Harmony chocolate, tropical flavor
ハーモニーチョコレート トロピカルな香り

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

¥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
HYATT REGENCY HAKONE RESORT AND SPA

Dinner