

Veggies prefix dinner 3 course

Choice of one appetizer
前菜をお選びください

Colorful vegetables and herb union, prosciutto
summer truffles homemade lemon verbena jelly
彩り野菜とハーブのユニオン 生ハム
サマートリュフ 自家製レモンバーベナのゼリー

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

“Goten free range local chicken “ bouillon soup
parnips, lettuce
御殿地鶏のブイヨンスープ
パースニップ レタス

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

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

Slow cooked pork loin, prosciutto
oregano, espelette
低温調理した和豚もちぶたロース
オレガノ エスプレット ベルモットソース

Grilled Japanese beef loin
garlic and potato confit, chimichurri
国産牛ロース肉のグリル
ガーリックとポテトのコンフィ チミチュリソース

Grilled wagyu A4 beef tenderloin (Additional charge +¥3,000)
garlic and potato confit, chimichurri
黒毛和牛フィレ肉のグリル A4 (追加料金 3,000 円)
ガーリックとポテトのコンフィ チミチュリソース

Choice of one dessert
デザートをお選びください

Citrus parfait
curry flavored pound cake
柑橘パフェ
カレー風味のパウンドケーキ

Chocolate terrine
ginger crumble, soy milk ice cream
チョコレートテリーヌ
生姜のクランブル 豆乳アイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

¥9,180

Veggies prefix dinner 4 course

Choice of one appetizer
前菜をお選びください

Colorful vegetables and herb union, prosciutto
summer truffles homemade lemon verbena jelly
彩り野菜とハーブのユニオン 生ハム
サマートリュフ 自家製レモンバーベナのゼリー

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

Soup

“Goten free range local chicken “ bouillon soup
parnips, lettuce
御殿地鶏のブイヨンスープ
パースニップ レタス

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

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

Slow cooked pork loin, prosciutto
oregano, espelette
低温調理した和豚もちぶたロース
オレガノ エスプレット ベルモットソース

Grilled Japanese beef loin
garlic and potato confit, chimichurri
国産牛ロース肉のグリル
ガーリックとポテトのコンフィ チミチュリソース

Grilled wagyu A4 beef tenderloin (Additional charge +¥3,000)
garlic and potato confit, chimichurri
黒毛和牛フィレ肉のグリル A4 (追加料金 3,000 円)
ガーリックとポテトのコンフィ チミチュリソース

Choice of one dessert
デザートをお選びください

Citrus parfait
curry flavored pound cake
柑橘パフェ
カレー風味のパウンドケーキ

Chocolate terrine
ginger crumble, soy milk ice cream
チョコレートテリーヌ
生姜のクランブル 豆乳アイスクリーム

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