

Veggies

◎◎ 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
◎ Kamakura Burrata, amela tomato 鎌倉産ブッラータチーズとアメラトマト	2,400
◎ 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
◎ Grilled vegetables or steamed vegetables 野菜のグリル 又は スチーム	1,200
◎ Sauteed mushrooms 茸のソテー	1,200

Veggies+

Porcini risotto, sauteed mushrooms ボルチーニ リゾット 茸のソテー添え	2,300
“Terrine de Gourmande” pork, chicken, bacon, chestnut, plum, mustard red cabbage grecque “美食家風テリーヌ”フォアグラ ポーク チキン ベーコン 栗 プラム マスタード	2,400
◎ 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
Cold smoked Odawara local mackerel pickled turnip, “Inkanomezame” potato, eggplant tapenade 小田原産真鯖の軽いスモーク インカの目覚め 蕪ピクルスのサラダ 茄子のタブナード添え	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
2 piece of bread (Coupe or comple nore) ブレッド(クッペ 又はコンプレノア)	500

Seafood & Meat

Cajun blackened Tasmanian salmon mashed potato, lemon and herb butter タスマニアサーモンのロースト ケイジャンスパイス マッシュドポテト レモンハーブバター	¥3,500
Pan-fried spanish mackerel, cauliflower mousse sauce crustaceans 鯖のポワレ カリフラワームース 万願寺唐辛子 ロブスターエキス	3,700
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	3,700
◎ 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	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アイロール	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 6,500 活オマール海老	

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
• Green pepper sauce	グリーンペッパーソース
• 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

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