

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”
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 レッドキャベツのグレッグ

Cold smoked Odawara local mackerel
pickled turnip, “Inkanomezame” potato, eggplant tapenade
小田原産真鯖の軽いスモーク
インカの目覚めと蕪ピクルスのサラダ 茄子のタップナード添え

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

Pan-fried spanish mackerel, cauliflower mousse
sauce crustaceans
鯖のポワレ カリフラワーームス
万願寺唐辛子 ロブスターエキス

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
carrot puree, green pepper sauce
A3 和牛ロース肉のグリル
キャロットピューレ グリーンペッパーソース

Grilled wagyu A4 beef tenderloin (Additional charge +¥3,000)
carrot puree, green pepper sauce, truffe
A4 黒毛和牛フィレ肉のグリル (追加料金 3,000 円)
キャロットピューレ グリーンペッパーソース トリュフの香り

Choice of one dessert
デザートをお選びください

New York cheese cake “Dining room style”
apple compote, vanilla ice cream
ニューヨークチーズケーキ “ダイニングルームスタイル”
りんごのコンポート バニラアイス添え

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

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

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”
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 レッドキャベツのグレッグ

Cold smoked Odawara local mackerel
pickled turnip, “Inkanomezame” potato, eggplant tapenade
小田原産真鯖の軽いスモーク
インカの目覚めと蕪ピクルスのサラダ 茄子のタップナード添え

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

Pan-fried spanish mackerel, cauliflower mousse
sauce crustaceans
鯖のポワレ カリフラワーームス
万願寺唐辛子 ロブスターエキス

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
carrot puree, green pepper sauce
A3 和牛ロース肉のグリル
キャロットピューレ グリーンペッパーソース

Grilled wagyu A4 beef tenderloin (Additional charge +¥3,000)
carrot puree, green pepper sauce, truffe
A4 黒毛和牛フィレ肉のグリル (追加料金 3,000 円)
キャロットピューレ グリーンペッパーソース トリュフの香り

Porcini risotto
ボルチーニリゾット

Choice of one dessert
デザートをお選びください

New York cheese cake “Dining room style”
apple compote, vanilla ice cream
ニューヨークチーズケーキ “ダイニングルームスタイル”
りんごのコンポート バニラアイス添え

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

Dinner