

Dining Room  
17:00 - 21:00 (L.O)

## Veggies

① Green salad, red wine vinegar dressing グリーンサラダ 赤ワインビネガードレッシング	¥1,800
Caesar salad lettuce, bacon, croutons, anchovy, parmesan cheese シーザーサラダ レタス ベーコン クルトン アンチョビ パルメザンチーズ	2,200
Nice style salad, seared tuna, French dressing, olives, anchovy, egg, potato, black garlic ニース風サラダ 鮪赤身のシールド フレンチドレッシング オリーブ アンチョビ 卵 ポテト 黒ニンニク	2,400
① Kamakura Burrata, tomato, balsamic vinegar 鎌倉産 ブッラータチーズ トマトのサラダ仕立て バルサミコドレッシング	2,500
⑤ Seared "Kunugi trout" salad orange vinaigrette sauce 富士山麓のくぬぎ鱒 炙り オレンジビネグレットソース	2,600
French fries フレンチフライ	1,100
Mashed potato マッシュドポテト	1,100
① Grilled vegetables or steamed vegetables 野菜のグリル 又は スチーム	1,200
① Sauteed mushrooms 茸のソテー	1,400

## Veggies+

① 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
Risotto, octopus, saffron, parmesan cheese リゾット 真蛸 サフラン パルメザンチーズ	2,300
Cold smoked Odawara local mackerel seaweed jelly, "Inka potato" salad 小田原 早川漁港より 真サバの軽い燻製 海藻ジュレ インカの目覚め サラダ	2,400
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	3,100
Sauteed foie gras, caramelized apple, balsamic vinegar フランス産 フォアグラのソテー リンゴのカラメリゼ バルサミコビネガー	3,400

## Soups & Bread

Soup of the day 本日のスープ	1,000
⑤ 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	1,500
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

Pan-roasted Tasmanian salmon mashed potato, burnt butter soy sauce タスマニアサーモンのロースト マッシュドポテト 焦がし醤油バターソース	¥3,700
Pan-roasted "Goten free range" local chicken breast, parsnip puree fruit tomato, rucola selvatica , feta cheese salad 御殿地鶏ムネ肉のロースト パースニップピューレ フルーツマト セルバチコ フェタチーズのサラダ	3,700
Chile spice flavor pan-seared lobster, scallops fettucine, balsamic sauce ロブスターとホタテのパンシールド エスニック風味 フェットチーネ添え バルサミコソース	4,800
Grilled "Matsusaka pork" loin marinated in miso sweet green pepper, spring onion, myoga pickles 松阪ポークの味噌漬け 万願寺唐辛子 長ネギ 茗荷のピクルス	4,200

## Grill creations

Irish hereford beef loin 250g アイルランド産 ヘレフォードビーフロイン	5,600
Irish hereford beef tenderloin 180g アイルランド産 ヘレフォードビーフ テンダーロイン	6,500
Wagyu beef loin 200g 和牛ロイン肉	8,500
Wagyu A4 beef tenderloin 150g A4和牛フィレ肉	9,500
*Australian lamb chop HALF RACK 300g *オーストラリア産 ラムチョップ ハーフラック ALLOW 25minutes 25分程お時間を頂戴いたします	5,600

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
• Mustard sauce	マスタードソース
• 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ーションには温かいサイドディッシュが添えられます。

⑤ Signature dish スペシャルテ

① 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

# Warm-hearted cuisine