

The Dining Room <French>

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

À la carte

アラカルト

Appetizer

前菜

Green salad with shallot dressing ￥ 1,400
グリーンサラダ エシャロットドレッシング

Organic tomato salad ￥ 2,200
オーガニックトマトのサラダ

Steamed & grilled seasonal vegetables with natural salt and fresh lemon ￥ 2,400
季節野菜のグリルとスチーム 岩塩とレモン添え

Bargna cauda ￥ 2,800
フレッシュ野菜のバーニャ カウダ

Original salmon mariné with organic tomato, vegetables, herb vinaigrette ￥ 2,600
オリジナルサーモンのマリネ オーガニックトマト & 季節野菜添え ハーブ入りシトラスヴィネグレット

Tuna mariné with winter vegetables ￥ 2,800
Fresh tomato dressing & balsamic vinegar sauce
マグロのマリネ黒胡椒風味 冬野菜添え フレッシュトマトのドレッシング & バルサミソース

Sweet shrimp tartar ￥ 2,800
Avocado, turnip salad, yogurt sauce
ボタン海老とアボカドのタルタル 蕪のサラダとヨーグルトソース

Canadian lobster mariné ￥ 3,500
Seasonal vegetables, herb salad, mango vinaigrette
カナダ産オマール海老のマリネ 季節野菜添え マンゴードレッシング

French foie gras terrine with fig comport and salad, balsamic sauce ￥ 3,600
フランス産フォアグラのテリーヌ 無花果のコンポート添え キャラメルバルサミソース

Pan-fried French foie gras ￥ 3,800
Steamed asparagus & Japanese mushrooms, balsamic sauce
フランス産フォアグラのポアレ スチームアスパラガス & 国産キノコ添え バルサミソース

Soup

スープ

Daily soup ￥ 1,000
本日のスープ

Clam chowder ￥ 1,100
クラムチャウダー

French onion soup ￥ 1,300
オニオンスープ

*All prices are inclusive of tax and are subject to a 10% service charge.

上記は消費税を含む料金で、別途サービス料（10%）を加算させていただきます。

Hyatt Regency Hakone Resort and Spa

Main dish

メインディッシュ

Catch of the day: Chef's Recommended Fish シェフより本日のおすすめ魚料理	¥ 3,000
Pan-fried cod <i>Grilled Shimonita leek, Sherry vinaigrette sauce</i> 真鱈のパンフライ 下仁田ネギのグリル シェリービネガーソース	¥ 2,800
Pan-fried shrimp & scallop <i>Risotto parmesan, American sauce</i> 車海老と北海道産ホタテのソテー 焼きパルメザンリゾット添え アメリケーヌソース	¥ 3,200
Roasted lobster <i>Seasonal vegetables</i> カナダ産オマール海老のロースト 季節野菜添え	¥ 3,500
Steak frites with café de Paris butter (<i>Grilled Australian beef with french fry</i>) ステーキフリット カフェドパリバター添え (オーストラリア産牛肉のグリル & フレンチフライ)	¥ 3,000
Sautéed chicken & foie gras <i>Sauteed rustic vegetables, natural juice</i> 駿河地鶏のバロティエヌとフォアグラ 田舎野菜のソテー添え ナチュラルジュース	¥ 3,000
Grilled New Zealand lamb <i>Ratatouille, herb & tomato confit sauce</i> ニュージーランド産子羊のグリルラタトゥイユ添え プロバンサルソース	¥ 3,500
Roasted French duck <i>Pomme de terre paillasson & grilled vegetables, épice sauce</i> フランス産鴨胸肉のロースト ジャガイモのパイアッソン & グリル野菜添え エピスソース	¥ 3,800
Pan-fried Japanese beef <i>Seasonal vegetables, Madera sauce</i> 国産和牛フィレ肉のポアレ 季節の野菜添え マデラソース	¥ 4,600
Grilled Hakone beef <i>Roasted potatoes, red wine sauce (Minimum 2 persons)</i> 富士箱根山麓牛のグリル ローストポテト添え 赤ワインソース (お二人様より)	¥ 8,500

*All prices are inclusive of tax and are subject to a 10% service charge.

上記は消費税を含む料金で、別途サービス料 (10%) を加算させていただきます。

Hyatt Regency Hakone Resort and Spa