

夕食メニュー DINNER MENU

18:00pm ~20:00pm (LO 7:30pm)



梓(あずさ) (当日12:00迄の予約)

先付	嶺岡豆腐
お椀	浅蜷すまし汁
造り	旬魚二点盛り
冷物	唐千寿そば
焼物	サーモン柚庵焼き
焜炉	国産豚ロース陶板焼き
食事	山形県産おきたま盆地 こしひかり
香物	ぬか漬け
止椀	味噌汁
甘味	ライチシャーベット

¥5,390 (税込)

柑橘の爽やかな香りと脂ののったサーモンの柚庵焼きはまさに絶品！いろいろな料理が食べたい方にお勧めです！

桐(きり) (当日12:00迄の要予約)

先付	嶺岡豆腐
お椀	浅蜷すまし汁
造り	旬魚二点盛り
冷物	唐千寿そば
焼物	サーモン柚庵焼き
焜炉	角切り和牛なべ味噌仕立て
食事	山形県産おきたま盆地 こしひかり
香物	ぬか漬け
止椀	味噌汁
甘味	ライチシャーベット

¥8,800 (税込)

梓のメイン料理が角切り和牛なべ味噌仕立てにグレードアップしたコースです。高級部位のリブロースを贅沢に使用し、こだわりの味噌で仕上げています。山芋とろろと卵に付けてお召し上がりください。

サンダンス・リゾート 箱根強羅
Sundance Resort Hakone Gora

夕食メニュー DINNER MENU

18:00pm ~20:00pm (LO 7:30pm)



黒毛和牛すき焼き御膳(当日12:00迄の予約)

先付 嶺岡豆腐
造里 本鮪の特製胡麻くるみ醤油
焜炉 黒毛和牛ロースすき焼き鍋
食事 山形県産おきたま盆地こしひかり
香物 めか漬け
止椀 味噌汁
甘味 ライチシャーベット

¥6,930 (税込)

ビジター ¥7,810

国産牛150gを秘伝のタレでお召し上がりください。
最後のデザートで心もお腹も満腹です！

※先付と甘味が写真のものから変更になっております

カニとホタテのたらこ釜飯(当日12:00迄の予約)

ふっくらとした蟹の甘みと濃厚な帆立の旨味、たらこの塩味が相性抜群の贅沢な釜めしです
蓋を開けた瞬間に広がる香りをお楽しみください

お味噌汁・お漬物付き **¥2,970 (税込)**

たくさん食べる方は梓、あまり量が食べられない方は釜飯といった別コースの組み合わせも可能です！

サンダンス・リゾート 箱根強羅
Sundance Resort Hakone Gora