

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	土瓶蒸し
造り	旬魚二点盛り
冷物	唐千寿そば
焼物	銀鮭のアーモンドソース
焜炉	牡蠣の朴葉焼き
食事	国産米
香物	ぬか漬け
止椀	味噌汁
甘味	渋皮栗アイス

メンバー様 ¥5,500 (税込)

ビジター ¥7,810 (税込)

秋を感じる旬の食材を贅沢に使った一番人気のコースです。銀鮭のアーモンドソースはアーモンドの香ばしさとバターのコク、醤油の薫りが絶妙のソースが鮭の旨味を際立たせるオススメの逸品です。



桐(きり) (当日12:00迄の要予約)

先付	嶺岡豆腐
お椀	土瓶蒸し
造り	本鮪の特製胡麻くるみ醤油
冷物	唐千寿そば
焼物	銀鮭のアーモンドソース
焜炉	角切り和牛なべ味噌仕立て
食事	国産米
香物	ぬか漬け
止椀	味噌汁
甘味	渋皮栗アイス

メンバー様 ¥8,800 (税込)

こちらのコースは会員様限定のコースです

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ズを贅沢に使用し、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。

サンドンス・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 国産米
香物 ぬか漬け
止碗 味噌汁
甘味 渋皮栗アイス

メンバー様 ¥6,930 (税込)

ビジター ¥7,810

国産牛120g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)**

こちらのコースは会員様限定のコースです

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undance・リゾート 箱根強羅
Sundance Resort Hakone Gora