

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)

赤貝 土佐酢ゼリー
旬魚二種盛り
唐千寿そば
南禅寺蒸し
鶏もも肉 紫芋マスタードソース
牡蠣と朴葉の味噌焼き
御殿場コシヒカリ 味噌汁 ぬか漬け
箱根西麓かぼちゃプリン

¥5,390 (税込)

優しい味わいの茶碗蒸しや朴葉味噌の香りがレストランに広がります！
鶏もも肉とマスタードの相性も良く、最後は自家製プリンで大満足！

サUNDANCE・リゾート 箱根強羅
Sundance Resort Hakone Gora



黒毛和牛すき焼き御膳(当日12:00迄の予約)

赤貝 土佐酢ゼリー
本鮪のお造り 特製ごま胡桃醤油
黒毛和牛ロース牛すき焼き鍋(150g)
御殿場コシヒカリ 味噌汁 ぬか漬け
箱根西麓かぼちゃプリン

¥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！