

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 ¥6,050 (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	本鮭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undance・リゾート 箱根強羅
Sundance Resort Hakone Gora