

季節のおまかせ創作会席

地元箱根ブランドでもある箱根山麓育の箱根西麓牛をメイン料理に旬の食材を色々な調理法でご提供致します。

お献立も月毎に変わりますので飽きを感じさせない充実した内容を心掛けています。



相模 SAGAMI

8,900円(税込)



地産地消にこだわり旬の食材を程よいボリュームでお召し上がりいただけます。

駿河 SURUGA

6,500円(税込)

※誠に勝手ではございますが、サービス料として別途10%の料金を頂戴致します。 ※食材入荷都合により若干内容を変更する場合がございます。 ※料理写真はイメージです。実際のものとは多少異なります。

富士山溶岩石焼き 御膳料理



箱根西麓牛

6,900円(税込)

箱根ブランドの箱根西麓牛をお好みの焼き加減でお召し上がり下さい。溶岩石は遠赤外線を放出しますのでふっくら柔らかく焼く事が出来ます。



箱根山麓豚

4,800円(税込)

箱根山麓の澄んだ水系の恩恵をたっぷり受けて健全に育てられた神奈川県の新ブランド箱根山麓豚を使用しております。



太陽地鶏

3,600円(税込)

静岡県御殿場産の太陽地鶏を使用しております。富士山の溶岩石を加工した専用の焼き台で、より一層美味しく焼き上がります。

お好きな溶岩石焼きをお選びください



(小鉢 お造り 季節物 サラダ お好みの溶岩焼き 食事 デザート)

写真は箱根西麓牛

※誠に勝手ではございますが、サービス料として別途10%の料金を頂戴致します。 ※食材入荷都合により若干内容を変更する場合がございます。 ※料理写真はイメージです。実際のものとは多少異なります。