Hakone RETONA

-return to nature-

自然への回帰

コンセプトである“自然への回帰”を軸に献立を構築した、
自然の恵みのモダン懐石。
無農薬、自然由来、地産地消を基にモダンな要素と和の伝統が
調和する日本料理を提供します。

- 相州牛 -

箱根･丹沢の山麓に広がる南足柄の自然の中で育てられた希少な
ブランド牛。
県内でも数少ない放牧生産により、ストレスの少ない環境で肥育
されています。
きめ細やかな肉質と澄んだ脂の甘み、繊細で奥行きのある旨味が
織りなす上質な味わいをお楽しみください。

リトナ箱根　料理長　松本 敏昭

※お米は国産米を使用しております。
※仕入れ状況により料理内容が異なる場合がございます。
※一部のメニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーお持ちの方は係にお尋ねください。

旬菜七種盛り	甘長豆腐 穴子の八幡巻き ほうれん草としめじのお浸し あさりのクリームコロッケ むかご真丈 陳皮の香りの醤油鶏 秋刀魚小袖寿司
お造里	季節のお造り
焼き肴	真鯛と海老ムースのバロティーヌ 甲殻類香る白ワインソース
しゃぶしゃぶ	相州和牛しゃぶしゃぶ 白菜　水菜　富士レタス 三島平茸　たもぎ茸　しめじ 長葱　西麓葉葱　西麓ズッキーニ　人参 胡麻だれ　ポン酢 酢橘　西麓葉葱　紅葉卸
お食事	きしめん
水菓子	日の出玉子のシフォン　南瓜タルト お麩ショコラ　梨