

- r e t u r n t o n a t u r e -
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

鱧南蛮漬け
水雲豆腐
ホワイトアスパラガスのプリン
鰻小袖寿司
清川恵水とほうれん草のタルト
蛸の炙り トマトジュレ
金時草のお浸し

お造り

本鮪 鯛 アオリ烏賊 縹鱈

焼き肴

鱸のムニエル
ブルノワゼットソース

しゃぶしゃぶ

相州和牛しゃぶしゃぶ

白菜 水菜 レタス
豆腐 葛切り 椎茸 しめじ
長葱 九条葱 人参 榎

胡麻だれ ポン酢 酢橘
葉葱 紅葉卸

お食事

きしめん

水菓子

生チョコ マンゴーアイス
水まんじゅう 西瓜