RETONA
Hakone

-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。

－小田原はるみ米－
神奈川県のオリジナル品種で、小田原の温暖な気候と清らかな水に育まれたお米です。
粒立ちが良く、ほどよい粘りと上品な甘みが特徴で、一粒一粒にしっかりとした弾力がありふっくらと、艶やかに仕上がります。

－小田原いいち味噌　赤みそ－
西湘地区唯一の味噌蔵。
創業170余年、大正6年より味噌醸造業。
厳選された原料、おいしい地下水、木桶にて熟成させ、
辛口でキレのある味噌に仕上がってます。
強いコクと深い香りと共にお召し上がりください。

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
スープ	牛蒡のポタージュ 生ハムセックのアクセント
お造里	本鮪　勘八　牡丹海老　平貝
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
メインディッシュ	**〇お好きなお一品をお選びください** ・箱根西麓和牛ロース炭火焼き グレイビーソース 山葵　ホースラディッシュ ・丹波地鶏の炭火焼き フォン ド プーレ ・鮑の蒸し焼き 柚子味噌ソース
お食事 小田原産はるみ米	**〇お好きなお一品をお選びください** ・きのこ炊き込みご飯 ・栗の炊き込みご飯 袱紗仕立て
後椀 小田原いいち味噌 **香の物**	
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