

- 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、
 箱根西麓野菜と発酵が奏でる、自然の恵みのモダン懷石。
 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

蓮根豆腐 キャビア
 牛蒡のロワイヤル
 富嶽白鶴キッシュ
 箱根黒玉子 和風タルタル
 牡蠣のエスカベッシュ
 浅蜊と赤水菜の豆乳浸し
 寒鯖小袖燻寿司

箱根西麓蕪のヴルーテ
 本鮓 白身 牡丹海老
 甘鯛松笠焼き あおさヴァンプランソース
 箱根西麓野菜

○お好きなお一品をお選びください
 ・大山阿夫利牛ロース炭火焼
 自家製塩麹ラビコット

・合鴨ロースグリル
 フォアグラのボワレ
 小田原片浦レモンソース

・鮑ステーキ 木の芽味噌サバイヨン

鰻有馬煮
 大根 人参 海老芋 青味

○お好きなお一品をお選びください
 ・白飯 和牛時雨煮

・ずわい蟹炊き込みご飯
 ・安納芋炊き込みご飯

袱紗仕立て

箱根西麓水菜 べったら漬け 人参ぬか漬け

酒粕ムース 生チョコ
 抹茶羊羹 わらび餅 莓

スープ

お造り

焼き肴

メインディッシュ

炊き合わせ

お食事

小田原産はるみ米

後桃

小田原いいち味噌
 香の物

水菓子