

- 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、
箱根西麓野菜と発酵が奏でる、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つくと、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

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

スープ

お造り

焼き肴

箱根西麓蕪のヴルーテ

本鮪 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

メインディッシュ

〇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
自家製塩麴ラビコット

・合鴨ロースグリル
フォアグラのポワレ
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

炊き合わせ

鰻有馬煮
大根 人参 海老芋 青味

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

・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

後挽

小田原いいち味噌

香の物

水菓子

酒粕ムース 生チョコ
抹茶羊羹 わらび餅 苺