

food à la carte (18:00 ~ L.O.25:00)

フードアラカルト

| | |
|---|------------|
| Miyazaki Caviar (12g) 宮崎産キャビアプレート | 10,000 yen |
| Amuse Plate 季節の彩りアミューズ | 1,500 yen |
| Homemade Raisin Butter 自家製レーズンバター | 1,500 yen |
| Zeppolini with Suruga Bay Shirasu -Deep Fried Italian Pastry- 駿河湾産しらすのゼッポリーニ | 1,800 yen |
| 18-month aged Jamón Serrano 18か月熟成 ハモンセラノー | 2,000 yen |
| Three Kinds of Cheese 3種のチーズ盛り合わせ | 3,000 yen |
| 15-Vegetable Green Salad with Champagne Dressing 15種のベジタブルグリーンサラダ ~シャンパンドレッシング~ | 2,200 yen |
| Fruit Tomato Caprese フルーツトマトのカプレーゼ ~カクテル仕立て~ | 2,200 yen |
| Bagna Cauda -A warm dip of garlic and anchovies,served with fresh vegetables- バーニャカウダ | 2,200 yen |
| Sea Bream Tartar with Champagne Bubbles 鯛のタルタル シャンパンの泡を添えて | 2,500 yen |
| 'Ashigara' Roast Beef 足柄牛のローストビーフ | 2,700 yen |

| | |
|---|------------|
| French Fries Please choose from Truffle or Original Spice フレンチフライ～トリュフ or オリジナルスパイス～ | 1,800 yen |
| Fried Chicken with Juniper Berry Flavor フライドチキン ジュニパーベリーの香り | 2,400 yen |
| Plain & Japanese Pepper Flavored Sausages 山椒香るソーセージとブレンソーセージ | 2,800 yen |
| Seared Scallops Part Brick Salad Style 帆立のたたきパートブリック サラダ仕立て | 3,000 yen |
| Fresh Grilled Fish and Ginger-scented Linguine 鮮魚のグリルと生姜香るオリーブオイルパスタ リングイーネ | 3,500 yen |
| Vegetable Pomodoro Linguine ベジタブル ポモドーロ リングイーネ | 3,000 yen |
| bar hotel Original Beef Curry 足柄牛 バーホテルオリジナルビーフカレー | 3,300 yen |
| Fujisan Salmon Paillasson with Sesame Flavored Balsamic Sauce 富士山サーモンのパイヤソン 芳醇なバルサミソース | 5,500 yen |
| Roasted Duck with Café de Paris 北海道産 鴨肉のロースト カフェ ド バリ | 6,000 yen |
| Grilled "Soshu" Beef with four kinds of Condiments 相州和牛ヒレのグリル 4種のコンディメント (燻製塩,黒胡椒,山葵,タブナード) | 15,000 yen |
| Bread ~ Original Campagne ~ バーホテルオリジナル カンパーニュ ~ 箱根ベーカリー ~ | 500 yen |
| Today's Ice Cream / Sorbet 本日のアイス / シャーベット | 1,500 yen |
| Rum Flavored Creme Brulee ラム酒香るクレームブリュレ | 1,500 yen |