

# Dinner Buffet デイナービュッフェ

## Live Kitchen ライブキッチン

### シェフからの贈り物

本鮪の握り寿司 / 松阪牛のすき焼き

### Grill 網焼き & 鉄板焼き

焼き立てステーキ/鮑の姿焼き/鮎の踊り串焼き  
イカ焼き/えいひれ/焼とうもろこし

### Tempura 天ぷら

揚げたて天ぷら  
(変わり揚げ/ソフトシェル/季節の野菜)

## Cold Appetizers 冷前菜

- ・テリーヌ・ド・ロッシェニ
- ・彩野菜のゼリー寄せ
- ・チーズ盛り合わせ
- ・スモークサーモン
- ・箱根大平台の汲み上げ湯葉
- ・とうもろこし豆腐
- ・青梅甘露煮ジュレ掛け
- ・鱧枝豆すり流し
- ・蛸順采
- ・サラダ各種

## Hot Appetizers 温前菜

- ・伊勢海老の煮物 鱈鰯鮓
- ・蒸し雲丹の茶わん蒸し 柚子胡椒風味
- ・鰻のやながわ
- ・茄子の鳴炊き
- ・松阪牛入りメンチカツ
- ・カジキのソテー カポターナーソース
- ・鶏肉の照り焼き

## Bowl dishes 海鮮丼

お好みの具材を合わせてお召し上がりください。

- ・鮪
- ・細切り海苔
- ・甘海老
- ・山葵
- ・イクラ
- ・お茶漬け用出し汁

## Children's menu お子様メニュー

- ・ナポリタン
- ・タコさんウインナー
- ・エビフライ
- ・いなり寿司
- ・鶏のから揚げ
- ・タルタルソース
- ・フライドポテト
- ・焼きそば
- ・タコ焼き
- ・ミニアメリカンドック

## Hot Pot ストウブ

- ・箱根山麓豚の豚汁 近江八幡蒟蒻
- ・トウモロコシのスープ
- ・カレー
- ・ビーフシチュー

## Bread パン

- ・箱根小涌園特製フランス産海塩バターパン
- ・フランスパン
- ・グラハム
- ・瓶詰ジャム5種
- ・はちみつ&バター

## Dessert & Cafe デザート & カフェ

- ・自家製ショートケーキ  
(3.5号ホールサイズ)
- ・クリームブリュレ
- ・ソフトクリーム (夕張メロン・バニラ)
- ・ドーナツ各種
  - ・ミックスベリー
- ・スイカ
- ・マンゴー
- ・メロン
- ・フルーツカクテル
- ・コーヒー/紅茶

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更となる場合がございます。

※メニューカードにアレルギー特定原材料7大品目(エビ・カニ・小麦・蕎麦・卵・乳製品・落花生)の表示を行っております。

※他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、アレルギー物質が混入する可能性がありますことをご了承いただき、お召しあがりになるか否かの最終判断はお客様ご自身でお願いいたします。