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 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 ハモンセラーノ	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 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　1,800 yen
フレンチフライ ~トリュフ or オリジナルスパイス~

Fried Chicken with Juniper Berry Flavor　2,400 yen
フライドチキン ジュニパーベリーの香り

Plain & Japanese Pepper Flavored Sausages　2,800 yen
山椒香るソーセージとプレーンソーセージ

Beignet of Fresh Fish with Pear and Autumn Vegetables　3,000 yen
鮮魚のベニエ 秋野菜のサルピコン

Fresh Grilled Fish and Ginger-scented Linguine　3,500 yen
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

Vegetable Pomodoro Linguine　3,300 yen
ベジタブル ポモドーロ リングイーネ

bar hotel Original Beef Curry　3,300 yen
足柄牛 バーホテルオリジナルビーフカレー

Fujisan Salmon Paillasson with Sesame Flavored Balsamic Sauce　5,500 yen
富士山サーモンのパイヤソン 芳醇なバルサミコソース

Roasted Duck with Café de Paris　6,000 yen
北海道産 鴨肉のロースト カフェ ド パリ

Grilled "Soshu" Beef with four kinds of Condiments　15,000 yen
相州牛のグリル 4種のコンディメント（燻製塩,黒胡椒,山葵,タプナード）

Bread ~ Original Campagne ~　500 yen
バーホテルオリジナル カンパーニュ　~ 箱根ベーカリー ~

Today's Dessert　1,500 yen
本日のデザート

Today's Ice Cream / Sorbet　1,500 yen
本日のアイス / シャーベット