

Lunch

11:00am - L.O. 1:45pm

Emoa Set

エモアセット

¥2,750

※このセットにビュッフェとドリンクは付いておりません

Choice of Main Dish

選べるメイン

&

Bread・Salad・Soup[※]

パン・サラダ・スープ

※ If you choose to add the buffet, you can take what you like at the deli corner.

※ ビュッフェ付きに変更する場合はデリコーナーで好きなものをお取りいただけます



Sweets & Salad Buffet

スイーツとサラダのセミビュッフェ

additional fee
追加料金

+ ¥1,760

A semi-buffet with a drink bar,
featuring appetizers and salads using mainly local vegetables from Hakone,
and sweets specially made by the patissier.

箱根の地野菜を中心に使用した前菜やサラダ、「ジュエリースイーツ」をテーマにした
パティシエ特製スイーツを味わえる、ドリンクバー付きのセミビュッフェ。

(時間制：90min)

Main Dish

メインディッシュ



Confit of Young Chicken
Sauce au Poivre Concassé en Huitte

若鶏モモ肉のコンフィー
ソース・オ・ポワヴル・コンカセ・アン・ユイト

香ばしい八つ割胡椒に、ブランデーと白ワイン、ニンニク、鶏の旨みを重ねた濃厚なソースで仕上げました。



Grilled Swordfish
Onion Velouté Sauce

メカジキのグリル
オニオンのヴルーテソース

香ばしく焼き上げたメカジキに、タマネギの甘みを引き出したなめらかなヴルーテソースを添えて。



Porchetta-style Hakone Pork Belly
Sauce Café de Paris

箱根山麓豚バラのポルケッタ仕立て
ソース・カフェ・ド・パリ

香草とスパイスで巻き上げた箱根山麓豚のバラ肉を、ポルケッタ風にじっくりロースト。ハーブ香るソース・カフェ・ド・パリとともに。