

# 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<sup>※</sup>

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 Chicken  
Diabolo Sauce

鶏もも肉のコンフィ  
ディアブルソース

春のアスパラのピューレに、カイエンヌペッパーを  
アクセントに効かせたディアブルソースを合わせ、  
鶏もも肉のコンフィを香り高く引き立てました。



Pan-Seared Spanish Mackerel  
Spring Vegetables in Clam Nage

サワラのポワレ  
春野菜のアサリのナーージュ仕立て

サワラと旬の春野菜を合わせ、あさり出汁の旨味を  
活かした軽やかなナーージュソースで仕上げました。  
白バルサミコのやさしい酸味と、仕上げに香る柚子  
オイルが、春らしい爽やかな余韻を引き立てる一皿  
です。