

# 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



Roasted Iwate Abe Chicken  
Poulet au Vinaigre Style

岩手県産阿部鶏のロースト  
プーレ・オ・ビネグール風

きめ細かな肉質が特長の阿部鶏を香ばしく焼き上げ、  
トマトの甘みと赤ワインビネガーの爽やかな酸味を  
効かせたソースを添えました。



Grilled Albacore Tuna  
Tapenade Sauce

ビンチョウマグロのグリエ  
ソースタップナード

表面を香ばしくグリエし、中はしっかりとレアに仕上  
げたビンチョウマグロに、オリーブの旨みを凝縮した  
タップナードソースとレモンのコンフィチュールを添え  
ました。