

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



Chicken Thigh Confit
Basquaise Sauce

鶏もも肉のコンフィ
バスケーズソース

鶏もも肉を低温のオイルでじっくりとコンフィに仕上げ、
外は香ばしく、中はしっとり柔らかく焼き上げました。
パプリカと玉ねぎ、旬のきのこを合わせたバスケーズ
ソースとともに楽しみください。



Miso-Marinated Greenland Halibut
Emoa Style

カラスカレイの西京焼き
エモア仕立て

西京味噌やフロマージュ・ブランなどでマリネしたカラス
カレイを、しっとりと焼き上げました。栗とチーズの
コクを合わせたリゾットを添え、バター豊かな風味と
ハーブの香りを効かせたブル・ヴァチュールソース
とともに楽しみください。