

VOL.38 SEP.- NOV. 2021

hakone.regency.hyatt.jp

Hearth



HYATT
REGENCY

HAKONE
RESORT & SPA



Enjoy
all the pleasures *of Autumn*

～秋いっぱいの楽しさを～ **at Hyatt Regency Hakone**

秋の一番のおもてなしは、旬の食材をふんだんに使った料理の数々。味覚の秋を存分にご堪能ください。お部屋での読書や美術館巡り、山々を彩る紅葉など、箱根の秋の魅力とともに、心やすらぐ優雅なひと時をどうぞ。

The best thing about autumn is the variety of dishes prepared with rich seasonal ingredients. We are sure you will enjoy the autumn season to the fullest. Please enjoy reading in your room, touring museums, or admiring the autumn leaves in the mountains.

ランチ/ Lunch

シーズナルランチ『Harvest Autumn』
季節果実と太陽チキンのグルメサラダ
/ ダイニングルーム Dining Room ¥4,800

期間 Offer period 2021.9.3(金)~11.10(水)
時間 Business hours 11:30~14:30 (L.O. 14:00)

地産の「太陽チキン」と、旬のイチジクを取り合わせたサラダです。イチジクの甘みとハムの塩味、チーズのコクと赤ワインビネガードレッシングの酸味がお皿の上で絶妙なハーモニーを奏でます。＊ランチコースのアペタイザーの1品としてお選びいただけます。

Seasonal Lunch "Harvest Autumn": Gourmet Salad with Seasonal Fruits and "Taiyo Chicken"

This salad combines local brand-name "Taiyo Chicken" with seasonal figs and pears. The sweetness of the figs, the saltiness of the ham, the richness of the cheese, and the tanginess of the red-wine vinegar dressing create an exquisite harmony on the plate.

艶やかに
実りの秋の恵み

THE BOUNTY OF AUTUMN

ディナー/ Dinner

北海道産 合鴨ムネ肉のロースト
焼きカブと鴨エキスの甘酸っぱい無花果ソース
/ ダイニングルーム Dining Room
ディナーコース ¥12,000 アラカルト ¥5,200

期間 Offer period 2021.9.3(金)~11.10(水)

秋から脂がのってきて一段と美味くなる鴨肉を堪能いただくため、シンプルにローストしました。鴨肉と抜群に相性の良いイチジクの果肉で作ったソースを添え、季節感たっぷりの味わいに仕上げています。＊ディナーコースの1品またはアラカルトメニューの1品として。

Roasted Duck Breast with Mixed Spices and Fig Sauce

This duck is roasted in a simple way so that you can enjoy the fatty duck meat that becomes even more delicious in autumn. It is served with a sauce made from figs and their pulp, which works perfectly with the duck meat and completes the seasonal flavor.

秋の夕を彩る大人の味わい

Hearth | 2021 AUTUMN

Evening Aperitif Hour Appetizer

【秋限定】イブニングアペリティフアワーのアペタイザー

2021.9.3(金)～10.31(日) / リビングルーム Living Room / 時間 Business hours 16:00～19:00

リビングルームにゆったりと流れる、ディナー前のくつろぎの時間。暮れゆく秋のひと時を、お好きなドリンクと期間限定の“おつまみ”で。

A mature taste for an autumn evening / A time to relax and unwind before dinner in the living room. Enjoy your choice of drink and a special appetizer in the evening.



French foie gras terrine confectionery-style

**フランス産
フォアグラのテリーヌ
菓子仕立て ¥1,500**

さまざまな果物と相性の良いフォアグラを、旬のイチジクと合わせることで旨味とコクを一層豊かに膨らませました。一番下に敷いたブリオッシュとの味のハーモニー、食感をお楽しみください。

Mushroom Quiche

**キノコのキッシュ
¥600**

マッシュルームの香りと味わいを存分に楽しんでいただくため、相性の良いチーズを入れてサクサクに焼き上げました。シャンパン、ノンアルコールカクテルのお供に抜群です。

Cocktail

期間 Offer period 2021.9.1(水)～10.31(日) 時間 Business hours 16:00～19:00

Harvest Brown
栗のカクテル
¥1,600

収穫の秋をイメージし、ウイスキー、カカオや栗のスピリッツなどを使って澄んだ琥珀色を表現したデザートカクテルです。付け合わせとして添えた甘栗を口に含むと、味の変化を二度楽しむことができます。

Amazing Red Sky
夕暮れの空
¥1,400

秋の夕暮れをイメージしたノンアルコールカクテルです。蒲萄の果実味とタンニンのバランスを考え、上品な甘さのシロップとトニックで味を整えました。お酒が苦手な方でもお楽しみいただけます。



デザート
カクテル

Harvest Brown



ノン
アルコール
カクテル

Amazing Red Sky

※アペリティフアワーのご利用は宿泊者限定となります。※Evening Aperitif Hour is exclusive for in-house guests.

アフタヌーンティー ～秋の庭～

/リビングルーム Living Room ¥3,800

期間 Offer period 2021.9.1(水)～11.30(火)

時間 Business hours 12:00～15:30

カボチャ、栗、サツマイモ、イチジクなど、旬の味わいと彩りが楽しめる食材を秋らしさいっぱい盛りに盛り込みました。秋の訪れを味、彩り、食感、温度などで感じていただけるよう、厳選した旬の素材を一つひとつ丁寧に作り込んでいます。肌寒くなる季節に優しさをとどけてくれるあずきのスープ、紅葉の葉をかたどったスイーツやカボチャのモンブランもおすすめてです。

Afternoon tea ～Autumn Garden～

Pumpkins, chestnuts, sweet potatoes, figs, and other seasonal ingredients that are full of flavor and color have been added to the menu. Bringing you all the richness of autumn's tastes, colors, textures, and temperature, we have carefully prepared each dish using the best seasonal ingredients with specialized techniques and culinary ingenuity. We recommend the azuki-bean soup to bring you warmth in the chilly season, the sweets in the shape of autumn leaves, and Mont Blanc cake.





<スパIZUMIについて>

※外来でご利用の方は施設使用料¥3,300(消費税込)と入湯税(¥50)を別途頂戴いたします。
 ※ Non-staying visitors will be charged a facility fee (¥3,300 Tax inclusive) and Onsen tax (¥50).

キャンドルオイルトリートメント

期 間 Offer period 2021.9.1(水)~11.30(火)

料 金 Price 60分: ¥17,600 / 90分: ¥20,900 (1名様料金)

お問い合わせ Contact us

0460-82-2085 (スパIZUMI 直通 9:00~21:00 トリートメント最終終了時間 21:45)

トリートメントに適した38℃~42℃の温かいキャンドルオイルで、ボディをじっくりトリートメント。ほんのりと温まったシアバターオイルが身体に優しく溶け込み、筋肉の凝りや疲れをゆっくりと解きほぐしていきます。秋の夜長にゆらめく炎と甘く上品な香りが包み込む、深い癒しの世界をお楽しみください。

Candle oil treatment / Warm candle oil at 38 to 42 degrees Celsius is used for this thorough body treatment. The slightly warmed shea butter oil gently melts into the body, slowly loosening stiff and tired muscles. Enjoy the deep healing world of flickering flames and sweet, elegant scents in the long autumn nights.



※1日10食限定 ※1日前までに要予約

秋のランチボックス『秋麗』(表紙)

/ ダイニングルーム-ウェスタンキューズ Dining Room-Western Cuisine

期 間 Offer period 2021.10.1(金)~10.31(日) / ランチコース ¥4,800

牛肉、湯葉、近郊野菜など厳選した地元の食材を詰めたお重と、秋の味覚を贅沢に散りばめたキノコの炊き込みご飯のランチボックスです。季節の名残を感じさせる涼やかな前菜、鯛と素麺の碗物、焼き栗を忍ばせたバニラアイスの最中のデザートも添えました。自分へのご褒美として特別なランチタイムをお楽しみください。

Autumn Lunch Box / This lunch box, an O-Ju(Japanese lunch box) is filled with carefully selected local ingredients such as beef, yuba (bean curd), and vegetables from the local area, and rice cooked with mushrooms that is lavishly sprinkled with the flavors of autumn. A cool appetizer that reminds us of the remnants of the season, a bowl of sea bream and somen noodles, followed by a dessert of monaka vanilla ice cream with roasted chestnuts are also included. Reward yourself with special lunch time.



事前ご予約特典

3日前迄のご予約で
 特製ノンアルコールカクテル
 お1名様1杯プレゼント



松茸 土瓶蒸し&握り

/ ダイニングルーム(鮎) Dining Room

期 間 Offer period 2021.9.7(火)~10月中旬 / 土瓶蒸し ¥4,000 握り ¥1,400

秋の味覚の王様、松茸の豊かな香りと食感をダイレクトに楽しんでいただけるよう土瓶蒸しをご用意しました。松茸は炭火で焼き上げてほんのりと香ばしさをプラスした後、丁寧にとった出汁と合わせてより深い味わいに仕上げています。その他、「松茸の握り」もご用意しておりますので併せてお楽しみください。

Matsutake Mushroom Steamed in an Earthenware Vase & Nigiri / The king of autumnal delicacies, matsutake mushrooms are steamed in an earthenware vase so that you can enjoy their rich aroma and texture. The matsutake mushrooms are grilled over a charcoal fire to add a slight aroma, and then added to a carefully prepared dashi stock for a deeper flavor. The "Matsutake Mushroom Nigiri" is also available for your enjoyment.

※ダイニングルーム(鮎)のご予約はご宿泊ゲスト優先とさせていただきます。
 ※Reservations are prioritized for in-house guests.

※料金は特記がない限り全て消費税込、サービス料別となります。

※ Unless noted otherwise, prices include consumption tax but are subject to service charge.

※本誌の写真、文章等の無断転載・複製を禁じます。

※ Unauthorized reproduction and copying of photographs, content, and other parts of this paper are prohibited.

※画像はイメージです。食材の仕入れにより内容・期間が変更になる場合がございます。

※ Images are for illustration purpose only. Contents and serving period may change according to availability of ingredients.

※アレルギー対応に関しましては、事前にお問い合わせください。

※ Please contact hotel in advance for food allergy support.

※今後の状況により営業時間や内容が予告なく変更になる場合がございます。最新の情報はHPにてご確認下さい。

※ Business hours and contents are subject to change without notice. Please check the website for the latest information.



HYATT
 REGENCY™
 HAKONE RESORT & SPA

