



【冬の味覚フェア】
ずわい蟹の豆乳しゃぶしゃぶ鍋
2,310円

ゆさか御膳 2020冬 2,920円

旬魚二種盛り／箱根そば／牡蠣ときのこの朴葉焼き
／天ぷら／御飯／香の物／味噌汁／季節のデザート

楓 2020冬 3,930円

南瓜豆腐／旬魚二種盛り／冬の味覚三種盛り／国産鶏の照り焼き／海鮮と箱根西麓野菜の豆乳鍋／御飯／香の物／味噌汁／季節のデザート

桔梗 2020冬 8,960円

南瓜豆腐／かに真丈／本鮪と旬魚の三種盛り／冬の味覚五種盛り／黒毛和牛サーロイン網たれ焼き／ずわい蟹の豆乳しゃぶしゃぶ鍋／牡蠣釜めし／香の物／味噌汁／季節のデザート



桐 2020冬 6,000円

南瓜豆腐／かに真丈／旬魚三種盛り／冬の味覚五種盛り／豆乳餡仕立ての炊き合せ／国産牛と箱根西麓野菜のせいろ蒸し／帆立貝釜めし／香の物／味噌汁／季節のデザート



ほたて

その身にたっぷりと満ちる、冬の旨味。淡く輝く北海の珠玉。

箱根強羅

冷たく吹き荒れる風に荒々しい波濤が逆巻く、北国の海。心まで冷たくなるような寒々しい光景とはうらはらに、冷たく澄んだその海の底には、想像以上に豊穡な生き物の世界が広がっています。

そんな海の中で、じつくりとその身を蓄え、深い味わいを育て上げているのが、北国の味覚を代表する貝、ホタテ。

食用の貝としてはひとときわ大きく、見た目も特徴的なこの二枚貝は、日本人の冬の味として古くから愛されてきました。

ホタテ貝は泳ぐ貝としても知られ、舟の帆の様に殻を立てて移動するさまから「帆立貝」と名づけられたと言われています。また古くはその形から「海扇」とも記されたようです。

二枚の貝殻を忙しく開閉し、殻を閉じる際に噴射口から海水をジェット水流のように吐き出して水中を自在に泳ぐホタテ貝。こうして激しい開閉運動を行うために普通の貝とは比べものにならないほどに貝柱が発達し、そのしなやかで太い貝柱を私たちは美味しく味わっているのです。

真珠を思わせるような淡く美しい色合い



とプリプリとした弾力を持つ身を口に入れたかみしめると、果実を思わせるような甘さがじわりと口の中に広がり、歯ごたえの良さ、舌ざわりの滑らかさと相まって、快く五感を満たしながら豊穡な海の味わいを堪能させてくれます。またそのまま味わうだけでなく、素晴らしい出汁のでる食材としてもよく知られ、中華料理では「楊貴妃舌」と呼び習わされる高級素材として干しホタテが用いられています。

高たんぱくで低脂肪のホタテは、旨み成分のイノシン酸、グルタミン酸の双方を豊富に含む上、細胞の再生を促す亜鉛の他、肝機能向上や血中コレステロールの低下、血圧降下などに効果のあるタウリンも多く含まれているので、老化防止や滋養強壮にも効果的。さらに健康な肌をキープするのに不可欠なビタミンB2や、貧血予防に効果的な鉄分も多く含むなど、滋養豊富な貝の中でも飛び抜けた栄養価を持っています。

この栄養価の高さと貝柱の旨味、そして姿の美しさ…。三拍子がみごとに揃ったホタテはまさに「貝類の王」、「海の貴婦人」と呼ばれるにふさわしい食材だと言えるでしょう。

そんなホタテの真の旨味を知りつくしている本場、北海道出身の内藤・強羅料理長が、この冬、自信をもってお奨めするのが「ホタテの釜飯」。

ホタテの豊潤な出汁が染みこんだこのメニュー。卓上で一人用の鍋で炊くので、作る楽しみも味わえるとこれまでも登場のたびにご好評を得ていたと言います。この冬は、加熱しても柔らかな食感を保つホタテを厳選して、さらに美味しくお届けします。

※価格は消費税が含まれております。※料理は仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。※メニューの詳細につきましては、各施設にお問い合わせください。

WINTER GRAND MENU

WINTER GRAND MENU