

秋のおすすめ

Autumn Recommended Menu



朴葉味噌焼き御膳 ¥2,700
(国産牛 / ごはん / 小鉢 / 香の物 / 味噌汁)
Hoba miso grilled set meal
(Beef/Steamed rice/Small side dish/Pickles/Miso soup)



銀鱈西京焼き御膳 ¥2,600
(銀鱈/刺身2種/ごはん/小鉢/香の物/味噌汁)
Grilled cod marinated in miso (Saikyoyaki style) gozen
(Grilled cod marinated in miso/Assorted sashimi (2Kinds)/Steamed rice/Small side dish/Pickles/Miso soup)



シチュー御膳 ¥2,400
(木ノ子シチュー / 温泉パン / ジャーマンポテト / サラダ)
Mushroom stew & hot spring bread set
(Mushroom stew/Onsen bread/German-style potatoes/Salad)



銀鮭ちゃんちゃん焼き御膳 ¥2,200
(銀鮭ちゃんちゃん焼き / ごはん / 小鉢 / 香の物 / 味噌汁)
Grilled silver salmon with miso&vegetables-chanchan-yaki set
(Grilled Silver Salmon and Vegetables with Miso Butter Sauce Set Meal/Steamed rice/Small side dish/Pickles/Miso soup)



骨付き鶏もも肉の唐揚げ付きつけ麺 ¥2,300
Dipping noodles with fried bone-in chicken thigh

※お車を運転されるお客様及び未成年者へのアルコールの提供はいたしておりません。

※We don't serve alcohol to drivers.

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

秋のおすすめ

Autumn Recommended Menu



藁焼きカツオ叩き
Seared bonito tataki

¥1,500



サーモン盛り合わせ
Salmon sashimi platter

¥1,300



秋の天ぷら
Seasonal Autumn tempura

¥1,400



揚げ銀杏
Fried ginkgo nuts

¥1,200

生ビールセット

Beer and appetizer set

サッポロ生ビール1杯 + 小鉢2品

One draft beer + Two appetizers

¥1,300

小鉢を2品お選びください。Please choose two appetizer.

- | | | |
|-------------------------------------|---|-----------------------------------|
| • 若鶏の唐揚げ
Fried chicken | • ポテトフライ
French fries | • ポテトサラダ
Potato salad |
| • 枝豆
Edamame
(Green soybeans) | • 鶏皮ポン酢
Chicken Skin
with Ponzu Sauce | • 塩辛
Siokara
(Salted squid) |



※お車を運転されるお客様及び未成年者へのアルコールの提供はいたしていません。

※We don't serve alcohol to drivers.

※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。

※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.

里 寮茶裏 炭火

秋季限定メニュー

期間限定

11/30(月)まで
特別メニュー



ヤマメと足柄マスの食べ比べ

A tasting comparison of
Trout and Ashigara trout

— 焼きあがるまで 20 分程お時間がかかります。 It takes more than 20 minutes to be served. —

¥2,300 (税込み)

炭火でじっくり焼き上げ、
身はふっくら、皮目には香ばしい炭の香り。

Please enjoy with plump flesh and fragrant charcoal scent.



森の温泉。森のめし。

箱根温泉

秋の平日お得セット

Weekday Value Set

14:00~16:00 (ラストオーダー)

カツ煮御膳

(カツ煮、ごはん、小鉢、香の物、味噌汁)

Simmered pork cutlet set
(Simmered pork cutlet with egg/
Steamed rice/Small side dish/
Pickles/Miso soup)

¥1,800



ざるそばセット

(冷そば、ミニまぐろたたき丼、香の物)

Soba & Small bowl set
(Soba noodles (Cold)/
Small tuna tataki bowl/Pickles)

¥1,600



ラムネ ¥350

Ramune

※上記メニューをご注文された方は ¥300 でご用意いたします。
※Available for ¥300 with any value set order.



※お米は国内産を使用しております。※写真はイメージです。仕入状況により料理内容が異なる場合がございます。
※表示価格には消費税が含まれております。※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しております。アレルギーをお持ちの方は係におたずねください。

※This restaurant serves Japan domestic rice. ※Image is for illustration purposes. Food may differ depending on inventory.

※The displayed price is the payment amount and includes the Consumption Tax.

※Some menu items are made with ingredients that cause allergies. Please inquire with the staff if you have allergies.