

季節限定

花籠御膳



お品書き

金目鯛のだし茶漬け

梅そうめん

鴨のみそ漬け

まぐろの中トロ

野菜サラダ梅ドレッシング

梅くらげ

天ぷら5種

ほうれん草と三つ葉のごま和え

茶碗蒸し

ほたてのお吸い物

ごぼうと大根の漬物

クリームサンドとお麩チョコ



金目鯛のだし茶漬け

今が旬の金目鯛。

冬の寒い時期に向け、えさをたっぷり食べた金目鯛は今が脂が乗っており、上品な甘さを感じられ、とても美味しく召し上がれます。

そのまま焼きを入れた素材の味をぜひご賞味ください。

※鯛茶漬けは3月末日までの季節限定メニューとなります。

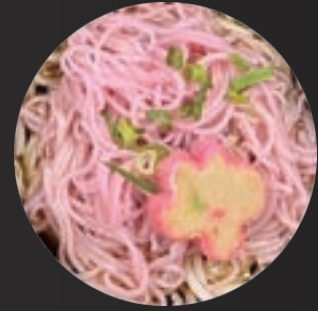
お早めにどうぞ。

要2日前予約 ☎ 0465-20-5432

▲ THE RETREATMENT 湯河原

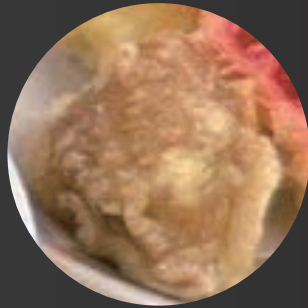
季節限定

花籠御膳 3月末日まで



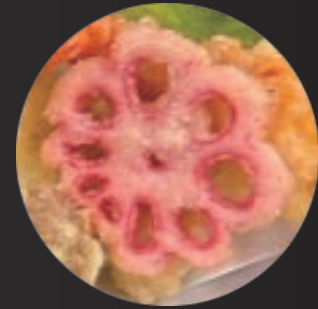
梅そうめん

梅を練り込んだそうめん
香りが良くのどごし◎



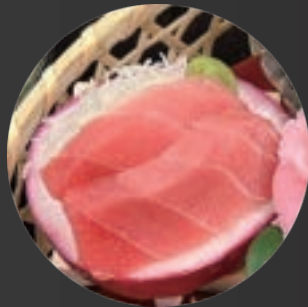
梅干しの天ぷら

梅干しのおいしさを
ギュッと閉じこめ天ぷらに



梅レンコンの天ぷら

梅の味を詰め込んだレンコンは
ほのかに香るちょうどいい厚さで



まぐろの中トロ

毎朝さばくまぐろは
とろけるおいしさ

ご予約はお早めに

予約注文でご提供させていただいております。
ご利用日 2日前までにご予約ください。

ご予約・お問合せ

0465-20-5432