

HAKONE
RETREAT
VILLA 1/1

料亭 俵石
Ryotei
HYOSEKI

「料亭 俵石」は、大正3年に創業し、芸術家や文化人たちが作品作りのために隠れ家として利用したと言われる格式ある箱根の名門旅館「俵石閣」を改装して作られました。100年前の旅館の客室をそのまま使用し、長い年月を経た樹木の風合いや歴史を感じられる隠れ家的な個室や庭園を眺める広間にて、端々に職人の技術を感じながら、ゆっくりとお食事をお召し上がりいただける特別な場所です。

予約はこちらより



席数：40席

個室：20名迄

期間 土日祝日（元旦除外）

時間 12：00～15：00（LO14:00）

人数 2名様より（最大20名様）

東名御殿場I.Cから国道138号線で箱根方面へ約20分箱根リトリートfore&villa1/fは、箱根仙石原 国道138号線沿いにございます。

大型バスは国道より施設の坂道を登る事が出来ない為、ガラスの森美術館への駐車をお願いしています。



俵石 松花堂 6,000円

相模湾の新鮮な海の幸、神奈川県や静岡県豊富な地場の野菜などを使い料亭俵石では本格的な懐石を京都で修行を重ねた料理長が腕を振るいます。

お造り/吸い物
八寸/焼物/煮物/揚げ物
ご飯、香物/果物

昼懐石も予約承り中 12,100円より



俵石 和スイーツ 3,300円

ホテル専属パティシエが丁寧に和のデザートを取り揃えお作りしました。お飲み物は日本茶、珈琲、紅茶が飲み放題。

静岡抹茶の水羊羹
燻胡麻のブランマンジェ
伊豆紅あずまのスイートポテト
季節のフルーツ大福
箱根天然水のフルーツポンチに水饅頭
七輪団子
箱根のシベリア
ほうじ茶/緑茶/紅茶4種類/珈琲



- 近隣の旬の食材を中心に、薪火料理でダイナミックに

薪火スタイルのコース。メインは和牛100%のハンバーグか鮮魚のグリルからチョイス。



期間 土日祝日 (元旦除外)
時間 12:00 - 15:00 (L.O.14:00)
薪火スタイルランチ ¥5,000

自家製スモークサーモンと薪焼きパンチェッタ
カプレーゼ風サラダ旬の野菜と共に
トマトクリームパスタとプチ野菜
ミニバケット/ソフトロール
A/和牛100%のハンバーグ薪焼き
B/旬魚のグリル焦がし醤油バターソース
サンマルクに見立てたチョコレート
バニラアイスケーキ。フルーツ添え
コーヒー&紅茶

選べるパスタランチ ¥2,800

3種類のパスタと3種類のソースからお好みで
お選び頂けます。デザートもオススメ。

地場野菜のグリルサラダ/ミニバケット・ソフトロール
選べるパスタ/彩りフルーツの小田原梅酒ゼリー寄せ
コーヒー&紅茶



ペンネ&レモンクリーム



スパゲティ&ボロネーズ



パティシエ特製スイーツ



リガトーニ&魚介トマト



地場野菜たっぷりのランチ
専属パティシエのスイーツも自慢です。
リトリートランチ ¥3,900

地場野菜の薪焼きとサラダ生ハム添え
カリフラワークリームスープ
ミニバケット/ソフトロール
鶏モモ肉のグリルと牛ほほ肉の煮込み
赤い果実のスープ
ミルクアイスとソーテルヌワインの
サバイヨンソース
コーヒー&紅茶

