



うなぎ釜めし



銀の穂
Hoshino-an Limited
おすすめ

箱根山麓豚角煮釜めし



銀の穂
Hoshino-an Limited
おすすめ

かに釜めし



銀の穂
Hoshino-an Limited
おすすめ

山菜わっぱめし

わっぱ飯は、吸い物・蒸物または小鉢・香の物のセットになります。セットの吸い物を **200 円** 増しで【きのこ汁】・【とろろ汁】に変更できます。



HAKONE HOSHINO GROUP
www.hakone-susuki.jp



HAKONE HOSHINO GROUP
www.hakone-susuki.jp

釜めしは、吸い物・蒸物または小鉢・香の物のセットになります。セットの吸い物を **200 円** 増しで【きのこ汁】・【とろろ汁】に変更できます。



銀の穂
Hoshino-an Limited
おすすめ

銀の穂五目釜めし

- ・銀の穂五目釜めし.....一九八〇円
あべ鶏モモ肉・あべ鶏そぼろ・鮭・海老・銀杏・鶏玉子・錦糸玉子・ごぼう・にんじん・椎茸・青味
- ・箱根山麓豚の角煮釜めし.....一九八〇円
箱根山麓豚の角煮・錦糸たまご・ごぼう・にんじん・青味
- ・さがみ牛釜めし.....二二〇〇円
さがみ牛のバラ肉・生姜・ごぼう・にんじん・青味
- ・さけ釜めし.....一七六〇円
鮭・錦糸たまご・ごぼう・にんじん・椎茸・青味
- ・あべ鶏釜めし.....一八七〇円
あべ鶏モモ肉・あべ鶏そぼろ・錦糸たまご・ごぼう・にんじん・青味
- ・うなぎ釜めし.....二八六〇円
うなぎ・錦糸たまご・青味
- ・さんま釜めし.....二二〇〇円
さんま・銀杏・錦糸玉子・ごぼう・にんじん・椎茸・青味
- ・きのこ釜めし.....一八七〇円
しめじ・えのき・舞茸・椎茸・ヒラタケ・銀杏・油揚げ・青味
- ・かに釜めし.....二七五〇円
蟹つめ・蟹ほぐし身・錦糸玉子・青味
- 釜炊きごはん.....一一〇〇円
御殿場産こしひかりの白米・ゆず香る温泉たまご
- ・お子様釜めし.....一一〇〇円
『鳥居揚げ・海老・ウィンナー・フライドポテト』・『あべ鶏そぼろ・鮭・錦糸たまご・青味』
『コーンポタージュ』・フルーツ・ジュース・民芸おもちゃ



さけわっぱめし



あべ鶏そぼろわっぱめし



銀の穂
Hoshino-an Limited
おすすめ

姫の水ゆばわっぱめし

- わっぱ飯のみ **一〇〇円** 増しで大盛・**二〇〇円** 引きでハーフサイズもできます。
- ・山菜わっぱめし.....一七六〇円
山菜・たけのこ・ごぼう・にんじん・しいたけ・れんこん・銀杏・青味
 - ・さけわっぱめし.....一七六〇円
鮭・ごぼう・にんじん・錦糸たまご・しいたけ・れんこん・青味
 - ・あべ鶏そぼろわっぱめし.....一七六〇円
あべ鶏そぼろ・ごぼう・にんじん・錦糸たまご・しいたけ・れんこん・青味
 - ・姫の水湯葉のわっぱめし.....一九二五円
姫の水ゆば・ごぼう・にんじん・しいたけ・れんこん・青味
 - ・うなぎわっぱめし.....二八六〇円
うなぎ・錦糸たまご・ごぼう・にんじん・しいたけ・れんこん・青味
 - ・さがみ牛わっぱめし.....二二〇〇円
さがみ牛のバラ肉・ごぼう・にんじん・錦糸たまご・しいたけ・れんこん・青味
- おみやげ釜めしございます
- おみやげ釜めしは専用陶器で炊き上げますので、電子レンジで温められます。
ご注文から30分かかります。ご注文はお早めをお願いします。



◆日替り銀の穂御膳

◎旬の味わい6品 ◎ミニわっぱ飯 ◎吸い物 ◎香の物

三三〇〇円

◆炊立て麦飯のとうろ膳

◎麦飯 ◎とうろ汁 ◎刺身 ◎厚焼きたまご ◎小鉢

二三一〇円



・金太郎マス刺し身

一五四〇円

・かつお刺し身

一五四〇円

・あじ刺し身

一一〇〇円

・お造り三種盛り

一九八〇円

・鰯のたたき

九九〇円

・鰯なめろう

九九〇円

・駿河湾産生しらす

八八〇円



・わかさぎの唐揚げ

一一〇〇円

・あゆ塩焼き

九三五円

・いかの塩辛

四四〇円

・金目鯛の煮付け

一一〇〇円

・さんま柔煮

八八〇円



・縄文窯で造った箱根いぶし煮豚

一一〇〇円

・箱根山麓豚の角煮

九九〇円

・豚の竜田揚げ

一一〇〇円

・和風ローストビーフ 和牛のあぶり

二二〇〇円

・ゆず香る温泉たまご

一八五円

・厚焼きたまご

七七〇円



和牛のあぶりサラダ



じゃこサラダ



板長おまかせコース (要予約)

※「おまかせコース」は、お料理のみのコースです。
ご飯・汁ものなどはつきませんのでご了承下さい。

要予約

2営業日前迄に
ご予約ください

・和牛のあぶりサラダ・・・・・・・・・・・・・・・・・一四三〇円

・当店一押しじゃこサラダ・・・・・・・・・・・・・・・・・一〇四五円

・箱根燻し煮豚のチャーシューサラダ・・・・・・・・・・・・一三二〇円

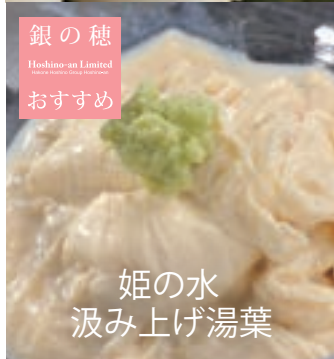
・板長の気まぐれサラダ・・・・・・・・・・・・・・・・・一二一〇円

■ミニサラダ始めました・・・・・・・・・・・・・・・・・各七一五円

ミニサラダは「箱根燻し煮豚のチャーシューサラダ」・「じゃこサラダ」の2種類。
通常サイズの半分の量です。



塩らっきょう



銀の穂
Hoshino-an Limited
おすすめ

姫の水
汲み上げ湯葉

・板長おすすめ小鉢三種盛り・・・・・・・・・・・・・・七七〇円

・姫の水汲み上げ湯葉・・・・・・・・・・・・・・・・・八二五円

・塩らっきょう・・・・・・・・・・・・・・・・・五五〇円

・トヨマサリ特濃手作りとうふ・・・・・・・・・・・・・・八八〇円



銀の穂五目釜めし

「おまかせコース」・「和牛すきやき」に追加でご注文いただけます。



■和牛すきやき (一人前)・・・・・・・・・・・・・・・・・四四〇〇円

※二人前から注文承ります

■金華 (きんか) コース・・・・・・・・・・・・・・・・・五五〇〇円

先付・造里・煮物または蒸物・(焼物・揚物・酢物・強肴のうち三品)

■銀穂 (ぎんほ) コース・・・・・・・・・・・・・・・・・四九五〇円

先付・造里・煮物または蒸物・(焼物・揚物・酢物・強肴のうち二品)

■彩 (いろどり) コース・・・・・・・・・・・・・・・・・四四〇〇円

先付・造里・煮物または蒸物・(焼物・揚物・酢物・強肴のうち一品)

・コース追加釜めし (銀の穂五目)・・・・・・・・・・・・一五〇〇円

あべ鶏モモ肉・あべ鶏そばろ・鮭・海老・銀杏・鶏玉子・錦糸玉子・ごぼう・にんじん・椎茸・青味

・コース追加わっぱめし (山菜)・・・・・・・・・・・・・・一四〇〇円

山菜・たけのこ・ごぼう・にんじん・しいたけ・れんこん・銀杏・青味

・釜炊きごはん (単品)・・・・・・・・・・・・・・・・・七七〇円