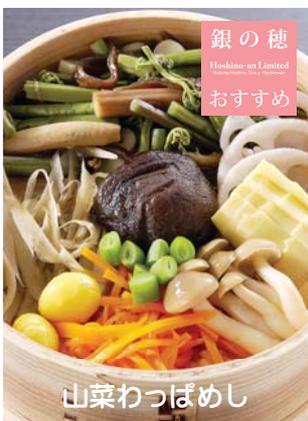




釜めしは、吸い物・蒸物または小鉢・香の物のセットになります。セットの吸い物を200円増しで【きのこ汁】・【とろろ汁】に変更できます。



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。



- ・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
- ・寒ぶり釜めし.....二七五〇円
寒ぶりの漬け・青味
- ・牡蠣釜めし.....二五三〇円
牡蠣・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
『鳥唐揚げ・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・民生おもちゃ』

- ・わっぱ飯のみ二〇〇円増しで大盛・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

■おみやげ釜めしもございます
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.....三三〇〇円

◎旬の味わい6品 ◎ミニわっぱ飯 ◎吸い物 ◎香の物

◆炊立て麦飯のとろろ膳.....二三二〇円

◎麦飯 ◎とろろ ◎刺身 ◎厚焼きたまご ◎小鉢



- ・金太郎マス刺し身.....一五四〇円
- ・寒ぶり刺し身.....一七六〇円
- ・あじ刺し身.....一一〇〇円
- ・お造り三種盛り.....一九八〇円
- ・鱈のたたき.....九九〇円
- ・鱈なめろう.....九九〇円
- ・駿河湾産生しらす.....八八〇円



- ・あゆ塩焼き.....九三五円
- ・わかさぎの唐揚げ.....一一〇〇円
- ・いかの塩辛.....四四〇円
- ・金目鯛の煮付け.....一一〇〇円
- ・ぶり大根.....一二一〇円
- ・牡蠣と水菜の玉子とじ.....一四三〇円



- ・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

サラダ

HAKONE HOSHINO GROUP
www.hakone-susuki.jp



和牛のあぶりサラダ



じゃこサラダ

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。

その他

HAKONE HOSHINO GROUP
www.hakone-susuki.jp



塩らっきょう



銀の穂
Hoshino-an Limited
おすすめ

板長おすすめ
小鉢三種盛り

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

特濃手作り落花生とうふ……………八八〇円

夜限定 板前料理

HAKONE HOSHINO GROUP
www.hakone-susuki.jp

板長おまかせコース

※「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でござ承下さい。

■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・強肴のうち二点)

■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・強肴のうち二点)

■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・強肴のうち二点)

■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



銀の穂
Hoshino-an Limited
おすすめ

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。

追加釜飯

HAKONE HOSHINO GROUP
www.hakone-susuki.jp

■コース追加釜めし(銀の穂五目)……………一五〇〇円

あべ鶏モモ肉・あべ鶏そぼろ・蛙・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