



THE RITZ-CARLTON

NIKKO

ディナーコース

ブラッティナーチーズ 栃木県産 とちおとめ丸福農園 トマトのカプレーゼ 紫蘇

桜鯛と蛤 青海苔のアクアパッツァ 若山農園の筍 春野菜 すだち

長谷川農場 足利マール牛のロースト

栃木県産 アスパラガス 今牧場チーズ”りんどう”マデラワインソース

メープルクレームブリュレ ラズベリーソルベ ミックスベリー

13,000

ディナーアラカルト

前菜

栃木県産 野菜と日光御養卵のリヨン風サラダ
マスタードヴィネグレット 2,800

鮮魚のカルパッチョ 3,300
ピーツ アンチョビ 床井柚子園の柚子

ブラッティナーチーズ 4,000
栃木県産 とちおとめ丸福農園 トマトのカプレーゼ 紫蘇

スープ

レークハウスのミネストローネ 2,300

オニオングラタンスープ グリュイエールチーズ 2,800

ブルーロブスターのビスク 3,600

パスタ

タリアテッレのカーチョ・エ・ペペ 2,900
春野菜と今牧場チーズ”りんどう”

リガトーニ 3,300
長谷川農場足利マール牛のポロネーゼ

ピッツァ

ピッツァ マルゲリータ 3,000

日光 HIMITSU 豚のサルシッチャ 3,300
ブロッコリーニとケッパーのピッツァ

フレッシュトリュフとモッツアレラ 4,300

栃木県産 舞茸のピッツァ

サンドウィッチ

日光 HIMITSU 豚のカツサンドイッチ 3,000
ユニオンソース

ピーツとアボカドのオープンサンド 2,800
日光御養卵のポーチドエッグ

サイドディッシュ

クリーミーマッシュポテト 1,500

季節野菜のオープン焼き 1,600

メインディッシュ

大滝日光ヤマメのフィッシュ&チップス 4,000

骨付き日光 HIMITSU 豚ロースのロースト(500g) 8,500
ロメスコとグリーンハーブソース 藁の薫香

桜鯛と蛤 青海苔のアクアパッツァ 4,800
若山農園の筍 春野菜 すだち

長谷川農場 足利マール牛のロースト 栃木県産 アスパラガス
今牧場チーズ”りんどう”マデラワインソース 8,500

デザート

ヴィーガンティラミス 1,800
ピスタチオ ココナッツアイスクリーム

メープルクレームブリュレ 1,800
ラズベリーソルベ ミックスベリー

レークハウスミルフィーユ 2,000
栃木県産 とちおとめ

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。