

WPÜ DINING HAKONE



INSTAGRAM



WEBSITE
(English)



WEBSITE
(日本語)



DINNER MENU

17:00 - 21:00

(L.O. 20:30)



Local Flavors, Lasting Moments.

食を切り口に、
ゆるやかなつながりが生まれる場。

“Local first” is our guiding principle—
a place where good food sparks easy connection.

We showcase Hakone’s character
by preparing and plating local ingredients with care:

Shonan pork from Kanagawa,

Oishi-dori chicken from Shizuoka,

vegetables from Odawara, and more.

Savor dishes that change with the seasons
and capture the spirit of this mountain town.

「食を切り口に緩やかな繋がりを生む場所」。

近郊の素材を積極的に取り入れ、

丁寧に調理し盛り付ける。

それが、強羅のこの地で、

当レストランが食という切り口で提案する

「箱根らしさ」です。

神奈川県産の湘南ポーク、

静岡県産の美味鶏、

小田原産野菜など地場の食材を使ったお料理。

四季折々で表情を変える当店での

ひとときをお楽しみください。

VG **Vegan-friendly menu** ヴィーガン対応メニュー

LC **Local Ingredient** 地元の素材を使用

JA **Japanese Ingredients** 国産の素材を使用

BEER

Draft Beer (Premium Malt's) プレミアムモルツ	750
Non Alcohol Beer オールフリー (ノンアルコールビール)	700
Panache (Homemade Lemonade & Beer) 自家製はちみつレモンのパナシェ	780
Shandy Gaff (Beer & Ginger Ale) シャンディーガフ	800

HOMEMADE FRUITS & VINEGAR SOUR

Lemon & Honey レモン蜂蜜	750
Elder Flower Lemon エルダーフラワーレモン	750
Tropical Yata (Rum & Pineapple) トロピカル・ヤタ	820
Gin Tonic with "Ume" (Plum) 梅のジントニック	820
Mojito with Fig いちじくのもヒート	820

*HOMEMADE FRUIT & VINEGAR SOUR can also be served non-alcoholic.
※HOMEMADE FRUIT & VINEGAR SOURはノンアルコールでのご提供も可能です。

COCKTAIL

Whiskey Soda ハイボール	750
Gin Tonic ジントニック	750
Moscow Mule モスコミュール	750
Original Manhattann (Whiskey, Vermouth, Cointreau) オリジナルマンハッタン	880
Campari Soda カンパリソーダ	800
Amaretto Ginger Ale アマレットジンジャー	800
Aperol Spritz (Aperol, Sparkling Wine, Orange) アペロール・スプリッツ	980
Bellini (Peach Puree, Sparkling Wine) ベリーニ	980

SOFT DRINK (ALL 550)

Orange オレンジ	Mango マンゴー	Pink Guava ピンクグアバ	Coke コーラ
Ginger Ale ジンジャーエール	Tea (Ice / Hot) 紅茶 (アイス / ホット)	Green Tea (Hot) 緑茶 (ホット)	

JAPANESE SAKE

LC

SHIRASASA TSUZUMI Junmai

白笹鼓 純米

850

It has a subtle, chewy taste reminiscent of freshly cooked rice. You can fully enjoy the richness and full-bodied flavor of rice. It goes well with both room temperature and hot.

ほのかに感じるもちもちとした炊き立てのお米のような味わい。
米のコクとふくよかな旨味を存分に堪能いただけます。常温でも熱燗でも。

Hadano (Kanagawa)
金井酒造店（神奈川県秦野市）

LC

RYU Junmai Ginjo (Alc. 15%)

隆 純米吟醸

980

The brewery's goal is to create "the best sake to enjoy with meals."
Its light, smooth taste makes it a great accompaniment to food.

蔵元を目指すところは「最高の食中酒」。
淡麗で飲み心地の良い味わいは、料理の名脇役としてお楽しみいただけます。

Yamakita-cho (Kanagawa)
川西屋酒造店（神奈川県山北町）

LC

MATSUMIDORI Junmai Ginjo S.tokyo (Alc. 14%)

松みどり 純米吟醸 S.tokyo

1,120

This pleasant sake has a refreshing sweetness reminiscent of muscat
and a smooth mouthfeel. Enjoy it lightly in a wine glass.

マスカットのような爽やかな甘味となめらかな口当たりが特徴の心地よい日本酒です。
ワイングラスで軽やかに楽しみください。

Matsuda-cho (Kanagawa)
中沢酒造（神奈川県松田町）

JAPANESE WHISKEY

JA

Single Malt -YOICHI-

シングルモルト 余市

1,250

A powerful, rich, smoky single malt with a harmonious blend
of peaty aromas and rich fruitiness.

ピートの香ばしさと豊かな果実味が調和した、
力強く厚みのあるスモーキーなシングルモルトです。

Hokkaido
ニッカウキスキー（北海道）

JA

Single Malt -MIYAGIKYO-

シングルモルト 宮城峡

1,250

A gorgeous and light single malt with a sweet aroma
of apples and pears harmonizing with soft vanilla notes.

りんごや洋梨のような甘い香りとやわらかなバニラ香が調和した、
華やかで軽やかなシングルモルトです。

Sendai (Miyagi)
ニッカウキスキー（宮城県仙台市）

PLUM WINE

LC

Junmai Umeshu -YAMADA JURO- (Alc. 11%)

純米梅酒 山田十郎

850

This premium plum wine is made by steeping fresh Odawara plums (Juro) in
pure rice wine, and is subtly sweet with a rich plum flavor.

小田原産の生梅（十郎）を純米酒に漬け込んだ
甘さは控えめ、梅の風味豊かな高級梅酒です。

Ebina (Kanagawa)
泉橋酒造（神奈川県海老名市）

GIN

JA

Japanese Craft Gin -KOZUE-
模 -KOZUE-

850

A Japanese craft gin that allows you to enjoy the breadth and richness of its aroma. It features the aroma of Japanese cedar, which evokes the deep green of Wakayama mandarin oranges, and Japanese pepper.

香りの“広がり”と“豊かさ”を味わう和製クラフトジン。
深緑をイメージするコウヤマキと和歌山産みかん、山椒の香りが特徴です。

Kainan (Wakayama)
中野BC（和歌山県海南市）

JA

Japanese Craft Gin -SAKURAO-
桜尾 -SAKURAO-

850

SAKURAO GIN is made with highly selected ingredients from Hiroshima. Enjoy the rich aromas of 17 botanicals, including citrus fruits like lemon and yuzu, as well as cypress and juniper berries.

厳選された広島産の素材にこだわった「SAKURAO GIN」。
レモンや柚子などの柑橘類、ヒノキやジュニパーベリーなど
17種類のボタニカルが生み出す豊かなアロマをお楽しみいただけます。

Hatsukaichi (Hiroshima)
SAKURAO Distillery（広島県廿日市市）

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN
モンキー47 ドライ・ジン

1,380

This unique dry gin uses 47 botanicals. It is a highly refined masterpiece that harmonizes a variety of aromas, including refreshing citrus notes, floral aromas, and a subtle spice.

47種類のボタニカルを使用した個性的なドライジン。
爽やかなシトラスの香り、フローラルなアロマ、微かなスパイス感など
様々な香りが調和した完成度の高い逸品です。

Germany
ドイツ

AMARO

Amaro is a liqueur originating in Italy, flavored with herbs and spices.
アマーロはハーブやスパイスなどで風味付けされたイタリア発祥のリキュールです。

LC

Japanese Craft Amaro -SCARLET-
伊勢屋酒造 -SCARLET-

SCARLET contains no artificial flavorings or additives.
You can taste the natural sweetness and juiciness of the fruit.
Enjoy it before or after a meal, straight or on the rocks.

SCARLETは香料・添加物不使用の国産アマーロ。
果実本来の甘みとジューシーさを感じられます。食後にも食前にも、ストレートでも
ロックでも、お気軽にお楽しみください。

ISEYA Distillery (Kanagawa)
伊勢屋酒造（神奈川県相模原市）

SCARLET Orange Amaro
スカーレット オレンジ

850

SCARLET Peach Amaro
スカーレット ピーチ

850



A L A C A R T E

STARTER

VG	Colorful Vegetable Pickles 季節の彩り野菜ピクルス	450
	Garlic Butter Nuts ガーリックバターナッツ	420
	Maple & Caramel Nuts メープルキャラメルナッツ	420
	Tortilla Chips with Okra Salsa and Fresh Avocado トルティーヤチップス (オクラのサルサとフレッシュアボカド)	750
LC	Spring Rolls Made with Pork Shabu-Shabu and Hakone Root Vegetables (Chive Genovese Sauce) 生ハムと豚しゃぶと箱根西麓根菜の生春巻き (ニラのジェノベーゼソース)	1,200
	"Hakone Seiroku Vegetables" in Shizuoka 箱根西麓野菜 (静岡)	





SALAD

VG Green Salad with Arugula and Quinoa 900
ルッコラとキヌアのグリーンサラダ Half: 650

Ceasar Salad with Prosciutto and Soft-boiled Egg 1,580
プロシュートと温泉卵のシーザーサラダ Half: 900

SIDE DISH

Focaccia 350 Rye Bread 350 Rice 300
フォカッチャ ライ麦ブレッド ライス

HOT DISH

French Fries Flavored with Truffle Oil (Tomato Cream Sauce) 680
トリュフ風味のフライドポテト (トマトサワークリームソース)

Grilled Oysters and Cabbage with Herb Butter 820
牡蠣とキャベツの香草バター焼き

Miso-Marinated Camembert Dumplings with Pumpkin
Paste and Duxelles Sauce 780
西京味噌漬けカマンベール揚げ餃子2種のソース
(パンプキンペーストと椎茸のデュクセルソース)

White Fish with Grilled Green Onion and Yuzu Pepper 1,120
(Edamame and Okra Sauce)
白身魚の竜田と焼きネギ柚子胡椒 (枝豆オクラソース)

SIDE DISH

Focaccia 350 Rye Bread 350 Rice 300
フォカッチャ ライ麦ブレッド ライス





MAIN

LC

Shonan Pork Saikyoyaki (Grilled with Miso Paste)
湘南ポークの西京焼き

2,400

Shonan Pork (Kanagawa) / lichi Miso (Odawara)
湘南ポーク（神奈川） / いいちみそ（加藤兵太郎商店：小田原）使用

Beef Sirloin Steak
ビーフサーロインステーキ

2,650

LC

Teriyaki Chicken
美味鳥の照り焼き

2,200

Bimidori (Shizuoka)
美味鶏（静岡）使用



RICE POT

Rice Pot with Scallops and Mushrooms
ホタテと3種キノコのまぜご飯

1,780

Rice Pot with Braised Pork and Chestnut
豚の角煮と栗のまぜご飯

2,120

DASHI RICE POT

出汁ご飯

1. Mix the rice at the bottom with the toppings on top using the rice paddle.
下にあるご飯と上に乗った具材をしゃもじで崩しながらかき混ぜてください。
2. Serve into your small dish and adjust the flavor with condiments to your liking.
取り皿に盛り付けたら薬味で味を調整しながら好みの味でお召し上がりください。
3. Finally, pour the provided dashi into the pot, mix it with the remaining rice and toppings, and enjoy.
最後に備え付けの出汁を鍋に入れ、残った具材とご飯をかき混ぜてお召し上がりください。



VEGGIES

- VG

Pita Sandwich with Seasonal Vegetable and Falafel
季節野菜とファラフェルのピタパン
(フレッシュトマトオニオンソース)

1,550
- VG

Japanese-Style Kakiage Rice Burger
和風かき揚げライスバーガー

1,450

SIDE DISH

Focaccia 350
フォカッチャ

Rye Bread 350
ライ麦ブレッド

Rice 300
ライス

DESSERT

- Vanilla Gelato**
バニラジェラート

420
- Pistachio Gelato**
ピスタチオジェラート

520
- Chocolate Terrine & Milk Ice Cream**
ショコラテリーヌ & ミルクアイス

780
- LC

Japanese-Style Tiramisu with Tofu and Cream Cheese
笹豆腐とクリームチーズの和風ティラミス

800

Sasa Tofu (Gora)
笹豆腐 (勝俣豆腐店: 強羅)

KIDS PLATE

- Kids Waffle Small Plate (under ages 5)**
ワッフルプレート (5歳以下)

880

Waffle, Salad, Fried egg, French fries, etc.
ワッフル・フライドポテト・海老フリッター・エッグ・サラダ
- Kids Hamberg Steak Plate (under ages 12)**
ハンバーグプレート (12歳以下)

1,650

Hamburg steak, Rice, Salad, Fried egg, French fries etc.
ハンバーグ・フライドポテト・海老フリッター・エッグ・チキンライス

