

箱根姫籠膳

富士屋ホテルチェーン

「F S T Y L E P R O J E C T」

姫が乗った籠をモチーフにしたお弁当を開けると、そこには秋ならではの美しく香り高いおかずの数々。コンセプトは「秋彩堪能」素材の味わいを大切にしたり、やさしい味付けにこだわりました。



だし香る、彩り豊かな野菜煮物

茄子、里芋、椎茸、隠元、だしが香る繊細な京風の味付けで、野菜が持つ本来の旨みをたのしめる上品な味わいの煮物です。



秋の味覚を堪能！秋刀魚祐庵焼

秋刀魚を醤油やみりん、砂糖に漬け、香ばしく焼きあげました。秋の味覚をお楽しみください。



海苔が香る衣をまとった、とり磯辺揚げ

あつさりとした鶏の身に、香り豊かな青海苔衣をつけ揚げました。風味豊かな味わいです。



お弁当の定番おかず、海老フライ

海老フライも、一口サイズで上品に。海老に黄金色の衣をまとわせソースを絡めました。



ほんのりとした甘みが広がる鰯の煮付

脂がのった鰯を生姜の風味がきいた煮汁で炊いた鰯の煮付け。やさしい甘さの柔らかな身が、ほろほると口の中でほどけます。



黄金色の幻のじゃがいも、インカのめざめ素揚げ

黄金色のじゃがいも「インカのめざめ」。サツマイモのように甘く、ホクホクとした食感が特徴です。素材の美味しさをより堪能していただけるよう素揚げにしました。

上品な甘さがうれしい、薩摩芋蜜煮

秋に美味しいさつまいもを甘露煮にしてご用意いたしました。上品な甘さとしっとりとした食感をお楽しみください。



秋の行楽にぴったり、かわいらしい柿餅

食後に少しで良いので、甘いものが食べたい！そんな方のために、秋らしい柿の形をした小さな大福をお付けしました。お餅の中には、柚子が香る白餡入り。

