



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special course

Amuse

クロメスキ

Appetizer

“INDIGO 自家製”牛タンのコールドハム、
トリュフとカリフラワーのピューレ、シャンピニオンのスライス

Fish

本日のお魚

赤ピーマンのソースとオリーブの海藻入りタブナード

Meat

和牛ロースの薪グリル、マッシュポテトと春野菜
ポワブラードソース

(150 g)

相州牛サーロイン 200 g	又は 相州牛リブアイ 200 g	+2,500
足柄牛サーロイン 200 g	又は 足柄牛リブアイ 200g	+3,100

Dessert

苺とバニラのムース、白ワインとベリーのアムレット
苺のアイスクリーム

コーヒーまたは箱根山麓紅茶



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special course

Amuse

Cromesquis

Appetizer

Homemade INDIGO-style Beef Tongue Cold Ham

Truffle and Cauliflower Puree, Champignon Slices

Fish

Fish of the Day,

Red Bell Pepper Sauce and Olive Seaweed Tapenade

Meat

Wood Grilled Japanese Beef,

with Mashed Potatoes and Spring Vegetables

Poivrade Sauce

(150g)

Soshu Beef Sirloin 200g	or	Soshu Beef Ribeye 200g	+2,500
Ashigara Beef Sirloin 200g	or	Ashigara Beef Ribeye 200g	+3,100

Dessert

Strawberry and Vanilla Mousse, White Wine and Berry Jelly

Strawberry Ice Cream

Coffee or Hakone Sanroku Tea

Service charge (13%) will be added to your bill.

Food allergies and food intolerances.

We welcome enquires from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.