



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プナード

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)

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ジュレ

苺のアイスクリーム

コーヒーまたは箱根山麓紅茶

お会計時、上記表示価格にサービス料（13%）が加算されます。
食品の特定成分、食物アレルギーのお問い合わせはスタッフまでお申し付けください。