



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special course

Amuse

クロメスキ

Appetizer

仔牛のヴィテッロ・トンナート、マグロとほうれん草のソース トリュフの香り

Fish

金目鯛のグリル

貝と白ワインのジュ、トロフィエパスタとバジル

Meat

和牛の薪グリル、マッシュポテトと夏野菜 (150 g)

赤ワインソースとフロマー・ジュブランのエルブソース

※ 本日のネイバーフットビーフ +3,100

Dessert

小田原レモンのバイクドアラスカ

ジャスミンの香り

コーヒーまたは箱根山麓紅茶

※ 別途料金にて、メインディッシュを変更する事ができます。
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。



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special course

Amuse

Cromesquis

Appetizer

Vitello-Tonnato

Tuna and Spinach Sauce Truffle Flavor

Fish

Grilled Red Snapper

Shellfish and White Wine Jus Trofie Pasta and Basil

Meat

Wood Grilled Wagyu Beef (150g)

Mashed Potatoes and Summer Vegetables

Red Wine Sauce and Fromage Blanc Herb Sauce

※Today's Neighborhood Beef +3,100

Dessert

Odawara Local Lemon Baked Alaska

Jasmine Flavor

Coffee or Hakone Sanroku Tea

※ You can change the main dish for an additional fee.

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.