

# River Side Kitchen & Bar

Firewood Restaurant

## 前菜

グリーンサラダ	Green Salad	1,000
シーザーサラダ	Caeser Salad	1,900
茶炭で覆われた小さなクロメスキ	Small Croquette Covered with Tea Charcoal	600
ふじのみやポークのグリルベーコン アンディーズ マスタード	Grilled Fujinomiya Pork Bacon and andive with Mustard	1,400
カキとオリーブのアヒージョ トースト	Oyster Ajijjo with Sliced Bread	2,200
ムール貝のワイン蒸し レモン	Steamed Mussels with Wine(with Lemon)	2.800

## Appetisers

## スープ

ピンクのクラムチャウダースープ	Pink Clam Chowder Soup	1,200
ビーフとパスタのスープ	Beefy Tomato Past Soup	1,200
ポテトとトリュフのスープ	Potato Truffle Soup	1,200

## Soups

## 薪グリル ビーフ

足柄サーロイン	ASHIGARA Sirloin	8,200
足柄リブアイ	ASHIGARA Ribeye	8,200
相州サーロイン	SOSHU Sirloin	11,900
相州リブアイ	SOSHU Ribeye	11,900
リバーサイドプレート450 g	Riverside Beef Sample Plate for two	26.000
和牛L ボーンステーキ550 g	Wagyu L-Bone Steak	15,400
和牛T ボーンステーキ650 g	Wagyu T-Bone Steak	17,000
和牛トマホーク1000 g	Wagyu Tomahawk Ribeye	26,000

## Wood Grilled Beefs

## シーフード

本日のお魚	Today's Fish	2,600
アワビと野菜のソテー トリュフバター	Sauteed Abalone with Truffle Butter	2,900

## Seafoods

## リゾット

トリュフ入りマッシュルームリゾット	Mushroom Risotto with Truffles	2,900
-------------------	--------------------------------	-------

## Risotto

## サイドディッシュ

フレンチフライ	French Fries	700
スモークドマッシュポテト	Smoked Mashed Potato	900

## Side Dishes

## バター

ビーツとゴルゴンゾーラのバター	Beet and Gorgonzola Butter	600
トリュフバター	Truffle Butter	1,200

## Butters

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。  
お会計時、上記表示価格にサービス料（13%）が加算されます。

Food allergies and food intolerances

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

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