



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

¥13,000

Amuse

クロメスキ

Appetizer

薪で火を入れた海老のマリネ トマトとイチゴ、レモングラスの風味
ビーツのモッツアレラアイス

Soup

大豆と辻国豆腐の冷たいスープ 焦がしたポワローとホワイトアスパラガスの浮き身

Fish

ミディアムなマスのコンフィとアワビ 春野菜のバルサミック

Meat

相州牛のランプステーキ 旬の春野菜と桜塩

熟成足柄牛サーロイン +4,900 *ソースをお選び下さい

熟成足柄牛リブアイ +4,900 *ソースをお選び下さい

ソースセレクション

ポルドレーゼ (赤ワイン) ソース, グレイビーソース

Dessert

苺のスフレフロマージュ

または

南箱根のゴーダチーズ

コーヒーまたは箱根山麓紅茶