



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Amuse

クロメスキ

Appetizer

薪で火を入れたオマール海老のマリネとキャビア モッツァレラアイス

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フォアグラ添え 季節野菜をそえて

熟成足柄牛サーロイン 200g +4,900 *ソースをお選び下さい

熟成足柄牛リブアイ 200g +4,900 *ソースをお選び下さい

ソースセレクション

ボルドレーゼ (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

¥18,000