



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Appetizer

香草香るサーモンマリネ
ヨーグルトとビーツのソース 椎茸とジャガイモのクランブル

Soup

ムール貝と地魚、パッケリを入れたクリームトマトスープ ペルノの香り

Meat

国産牛の薪グリル
茸のフリットと人参のコンフィ スペルト小麦
(100g)

足柄牛サーロイン 200g +6,400

足柄牛リブアイ 200g +6,400

Dessert

紅茶のパンナコッタ キャラメルソースとオレンジのグラニテ

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

ホテルインディゴ箱根強羅はホテルより半径10キロ圏内の地元食材を活かし、地域の生産者や職人を支援しています。
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。