



RIVERSIDE  
KITCHEN & BAR

## *Chef's Special Course*

Amuse

クロメスキ

\*\*\*\*\*

Appetizer

蟹とアボカド、野菜のコンポーゼ ターメリックの香り

レモンのクリーム

\*\*\*\*\*

Fish

本日のお魚とアンコウの肝とクルトン

里芋のコンフィと春菊のクラムソース

\*\*\*\*\*

Meat

和牛の薪グリル 煮詰めた赤ワインのソース (150g)

マッシュポテトとスペルト小麦 小さな野菜とご一緒に

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

\*\*\*\*\*

Dessert

箱根のフォレスト タルトオーポム

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。