



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature Course

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

国産牛の薪グリル 煮詰めた赤ワインのソース (100g)

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 +5,100

※ 本日の和牛ステーキ 200g +3,400

Dessert

フロマージュとベリームースのスノーマン

コーヒー 又は 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。