



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Appetizer

よく煮込んだ牛舌とナッツを混ぜたエシャロットのコンフィチュール
タイム風味の大根

Soup

ピンクのクラムチャウダー

Meat

低温調理して薪グリルで香りをつけた相模ポーク (200g)
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 +5,800

※ 本日の和牛ステーキ 200g +4,800

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。