



RIVERSIDE  
KITCHEN & BAR  
FIREWOOD RESTAURANT

## DINNER A LA CARTE

### 前菜 Appetizers

グリーンサラダ	Green Salad	1,000
シーザーサラダ	Caesar Salad	1,900
茶炭で覆われた小さなクロメスキ	Small Croquette Covered with Tea Charcoal	600
ふじのみやポークのグリルベーコンアンディーズマスタード	Grilled Fujinomiya Pork Bacon and andive with Mustard	1,400
カキとオリーブのアヒージョ トースト	Oyster Ajijjo with Sliced Bread	2,200
ムール貝のワイン蒸しレモン	Steamed Mussels with Wine(with Lemon)	2.800

### スープ Soups

ピンクのクラムチャウダースープ	Pink Clam Chowder Soup	1,200
ビーフとパスタのスープ	Beefy Tomato Past Soup	1,200
ポテトとトリュフのスープ	Potato Truffle Soup	1,200

### 薪グリル ビーフ Wood Grilled Beef

足柄サーロイン	ASHIGARA Sirloin	10,200
足柄リブアイ	ASHIGARA Ribeye	10,200
相州サーロイン	SOSHU Sirloin	11,900
相州リブアイ	SOSHU Ribeye	11,900
リバーサイドプレート450g	Riverside Beef Sample Plate for two	26.000
和牛L ボーンステーキ700g	Wagyu L-Bone Steak	18,000
和牛T ボーンステーキ800g	Wagyu T-Bone Steak	21,000
和牛トマホーク1000g	Wagyu Tomahawk Ribeye	26,000

### シーフード Seafood

本日のお魚	Today's Fish	2,600
アワビと野菜のソテー トリュフバター	Sauteed Abalone with Truffle Butter	2,900

### リゾット Risotto

トリュフ入りマッシュルームリゾット	Mushroom Risotto with Truffles	2,900
-------------------	--------------------------------	-------

### サイドディッシュ Side Dishes

フレンチフライ	French Fries	700
スモークドマッシュポテト	Smoked Mashed Potato	900

### バター Butters

ビーツとゴルゴンゾーラのバター	Beet and Gorgonzola Butter	600
トリュフバター	Truffle Butter	1,200

お会計時、上記表示価格にサービス料(13%)が加算されます。Service charge (13%) will be added to your bill.  
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。  
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。

We proudly support our local and regional producers and artisans by utilizing ingredients from within a 10km radius of Hotel Indigo Hakone Gora.  
Food allergies and food intolerances.

We welcome enquires from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.