



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special course

Amuse

クロメスキ

Appetizer

インディゴオリジナルコーンビーフ

シェーブルチーズとクロカントサラダをのせて ビーツとパセリのソース

Fish

金目鯛のグリル

洋ネギと茸のフリット トリュフの香りをつけたカリフラワーのピュレ

Meat

和牛の薪グリル、ローストポテトと大豆のフライ (150g)

生黒胡椒と赤ワインのソース

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

Dessert

ピュイ・ダムール 洋梨のソルベ

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。



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special course

Amuse

Cromesquis

Appetizer

Indigo Original Corned Beef
Goat Cheese and Crocante Salad with Beetroot and Parsley Sauce

Fish

Wood Grilled Red Snapper
Leek and Mushroom Frites Cauliflower Puree Truffle Flavor

Meat

Wood Grilled Wagyu Beef (150g)
Roasted Potato and Soybean Fries
Fresh Black Pepper and Red wine Sauce

※Today's Neighborhood Beef 200g +3,100

Dessert

Puy d'Amour Pear Sorbet

Coffee or Hakone Sanroku Tea

※ You can change the main dish for an additional fee.

Service charge (13%) will be added to your bill.

Food allergies and food intolerances.

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