



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special Course

Amuse

クロメスキ

Appetizer

鮭の瞬間マリネとパーナ貝 秋野菜のライスサラダ
シャンピニオンと黒オリーブパウダー ワサビ風味の豆腐のディップ

Fish

薪でグリルした金目鯛
旬の舞茸とトロフィエパスタ 秋のピーズでつくった生姜の香りソース

Meat

和牛の薪グリル 150g レンズ豆と旬野菜のロースト
ヴァージンオイルでモンテした赤ワインソース マツシユルームのモルネ

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

Dessert

南箱根産チーズのバスクケーキ
レモンのカクテルジュレ

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。