



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature Course

Appetizer

鮭の瞬間マリネとパナ貝 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

薪でグリルした本日のお魚
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

国産牛の薪グリル 100g 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 +5,100

※ 本日の和牛ステーキ200g +3,400

Dessert

抹茶と栗のモンブラン

マロンアイス

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。