



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。