



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Appetizer

相州牛の低温調理 セロリラヴとリンゴのサラダ
バルサミコとヴェールソース

Soup

魚のエキスと昆布の旨味スープ
ガルバンゾーのレイユとグリュイエールチーズのクルトン

Meat

相模あやせポークのグリル キノコと豆のソテー タイムの香り
ポルトガルの赤ワインと黒糖を使ったシェリービネガーソース フルーティーなマスタード

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +5,800

※ 本日の和牛ステーキ 200g +4,800

Dessert

旬のみかんとミルクチョコレートムース

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。