



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special Course

Amuse

クロメスキ

Appetizer

塩こうじでマリネした鮮魚の炙り

ドライトマトとシイタケ 山椒の香り 豆腐のチーズディップ

Fish

薪でグリルした金目鯛

加藤兵太郎商店 いいち味噌を使ったサバイヨン ビーツのチュイルとサラダ

Meat

和牛の薪グリル キノコと豆のソテー タイムの香り

ヴァージンオイルでモンテした赤ワインソース フルティーなマスタード

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

Dessert

紅茶のブリュレ

木苺とクローブのコンポート

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。