



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。