



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature Course

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

薪でグリルした本日のお魚
加藤兵太郎商店 いち味噌を使ったサバイヨン ビーツのチュイールとサラダ

Meat

国産牛の薪グリル 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 フルーツなマスタード

※ 本日のネイバフットビーフ200g +5,100

※ 本日の和牛ステーキ200g +3,400

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。