



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special Course

Amuse

クロメスキ

Appetizer

昆布と野菜の冷たいコンソメジュレ 魚介のミキユイとプチレギウム
アブルーガを添えて

Fish

本日のネイバーフットフィッシュ 桜エビとリガトーニ
春野菜のタップナードソース

Meat

和牛の薪グリル 旬の野菜とケールのピュレ 150g
生胡椒とバンルージュソース

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

Dessert

タルト オ フレーズ ヨーグルトアイス

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。