



RIVERSIDE  
KITCHEN & BAR

## Signature Course

### Appetizer

昆布と野菜の冷たいコンソメジュレ 魚介のミキュイとプチレギウム  
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

国産牛の薪グリル 旬の野菜とケールのピュレ 100g  
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 +5,100

※ 本日の和牛ステーキ200g +3,400

\*\*\*\*\*

### Dessert

エルダーフラワーと柑橘のヴァシユラン  
蜂蜜アイス

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。