RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Fire Wood Restaurant

別途ベジタリアンメニューもございます。

お会計時、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。

Dinner

アラカルト

前菜

グリーンサラダ	¥1,000
ブッラータとフレッシュトマト バジルソース	¥1,800
シーザーサラダ	¥1,900
リコッタサラータチーズとキュウリ	¥1,200
スモークしたニシンの卵とブリーニ	¥2,200
茶炭で覆われた小さなクロメスキ	¥600
ふじのくにポークのグリルベーコンアンディーブマスタード	¥1,400
茶炭に包まれたリードボーのフライ ケールとガーリックのピュレ	¥2,400
地物鹿肉と赤ワイン煮 マッシュポテト	¥2,800
ビーフスペアリブオーブン焼き 湘南ゴールドとピスタチオ	¥3,400

スープ

ピンクのクラムチャウダースープ	¥1,200
ビーフとパスタのトマトスープ	¥1,200
ポテトとトリュフのスープ	¥1,200

薪グリル ミート

薪グリルで焼いた富嶽白鶏のブロシェット かぼすこしょう添え	¥2,400
さがみあやせポークステーキ 200g	¥3,200
ラム肉の鞍下肉 180g	¥3,900
オーストラリア産サーロインステーキ 200g	¥3,800
国産牛ロースステーキ 200g	¥5,800
足柄サーロイン 200g	¥10,200
足柄リブアイ 200g	¥10,200
和牛ロースステーキ 200g	¥12,500
和牛フィレステーキ 200g	¥13,500
和牛食べ比べ神戸牛100gと本日の和牛100g	¥18,000
和牛Lボーンステーキ 700g (骨付)	¥18,000
和牛Tボーンステーキ 800g(骨付)	¥21,000
和牛トマホーク 1kg (骨付)	¥24,000

薪グリル シーフード

本日のお魚	¥2,600~
サーモンのグリル	¥2,800
海老のグリルレモングラスとセミドライトマトソース	¥3,800

サイドディッシュ

フレンチフライ	¥700
グリルキャロット	¥900
スモークドマッシュポテト	¥900
グリルベジタブル	¥900
クリームスピナッチ	¥1,200

その他

ビーツとゴルゴンゾーラのバター	¥600
トリュフバター	¥1,200
スパゲッティプッタネスカ	¥1,500
ネギとキノコのジャポネーゼパスタ	¥1,800
国産牛のビーフカレー	¥2,400

コース

※ 別途料金にて、メインディッシュを変更することができます。

スタンダードコース

Appetizer
デュロックポークのハモンセラーノ
豆のピュレと旬のネイバーフットベジタブル

Soup
ケイマン フィッシュ スープ

Meat
低温調理をして薪で焼き上げた、さがみあやせポーク 200g
ケールのピュレと小田原の金山寺味噌ソース

※本日のネイバーフットビーフ 200g　+¥5,800
※本日の和牛ステーキ 200g　+¥4,800

Dessert
エルダーフラワーと柑橘のヴァシュラン 蜂蜜アイス

コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥8,000

シグネチャーコース

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ュム 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ュラン 蜂蜜アイス

コーヒー 又は 箱根山麓紅茶

¥13,000

シェフズスペシャルコース

Amuse
クロメスキ

Appetizer
昆布と野菜の冷たいコンソメジュレ
魚介のミキュイとプチレギュム 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 又は 箱根山麓紅茶

¥17,000