



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature Course

Appetizer

炙った鮪、ピーツとキヌアのタルタル仕立て
アボカドとレフォールのクリーム

Fish

本日のお魚の薪グリル 昆布マリネの蕪とヒジキのサラダ
クリスタッセと野菜のピューレソース ペルノーの香り

Meat

国産牛の薪グリル 100g
カルダモン風味の赤ワインソースとメイプルバジルマスタード
夏のお野菜と共に

※ 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

トロピカルフルーツのヴェリーヌ
マンゴーパッションのソルベ

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。