



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special Course

Amuse

クロメスキ

Appetizer

炙り鰹とフロマーージュのクリーム

苺とトマトのマチエドニア

Fish

金目鯛の薪グリル 燻製香るロメスコソース

春のサラダ添え

Meat

和牛の薪グリル 150g

ヴァージンオイルでモンテした赤ワインソース グレモラータと春のお野菜と共に

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

Dessert

苺とバジルのブラマンジェ

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（15%）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。