



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature Course

Appetizer

炙り鰹とフロマージュのクリーム
苺とトマトのマチエドニア

Fish

旬の鯖の薪グリル 燻製香るロメスコソース
春のサラダ添え

Meat

国産牛の薪グリル 100g
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

※ 本日のネイパーフットビーフ200g +5,100

※ 本日の和牛ステーキ200g +3,400

Dessert

アールグレイと蜂蜜のパナコッタ
グレープフルーツのソースとブラッドオレンジのソルベ

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（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。