



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Appetizer

富嶽白鶏を使ったバロンティーヌ
香草でマリネした野菜と大葉のソース

Soup

ケールと白隠元豆のスープ
ガーリックシュリンプのソテー マニゲット風味

Meat

相模あやせポークの薪グリル 蔦の臺のタップナードソース
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 +5,800

※ 本日の和牛ステーキ 200g +4,800

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。