



RIVERSIDE  
KITCHEN & BAR

## *Chef's Special Course*

### Amuse

地物鹿肉のパテアンクルート

\*\*\*\*\*

### Appetizer

ズワイガニとキャベツのインサラータ

ビスクソース

\*\*\*\*\*

### Fish

薪火で焼いた地金目鯛のブイヤベース

\*\*\*\*\*

### Meat

和牛 "ダイヤモンド富士"の薪焼き 150g

トリュフ香るペリグーソース

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

\*\*\*\*\*

### Dessert

フロマージュショコラノワール

みかんとコリアンダーのアクセント

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。