



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

ピスクソース

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

フロマーズショコラノワール

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ことができます。

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。