



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature Course

Appetizer

牛タンのコンフィ

箱根角山の生湯葉 ラビゴットソース

Fish

旬の地魚のグリル

青海苔のソース 白菜の工チュベ もち麦と古代米

Meat

国産牛の薪グリル 100g

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 +5,100

※ 本日の和牛ステーキ200g +3,400

Dessert

薔薇と苺のカクテルショート

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。