



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature Course

Appetizer

富士宮産鱒のコンフィ
アボカドフムスとサラダヴェール

Fish

旬の尾長鯛の薪焼き
胡瓜と貝のソース 夏野菜サラダ添え

Meat

国産牛の薪グリル 100g
赤ワインソース トリュフ香るドフィノワとグリルドコーン

※ 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

スフィアに包まれたクレームダンジュ
白桃のヴァリエ

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。