



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature Course

Appetizer

マグロのグリル

秋茄子マリネ 数の子のコンディマン タプナード

Fish

地魚のグリル

あさりのクリームソース 南瓜と柑橘

Meat

国産牛の薪グリル 100g

ポン酢香るシャリアピンソース 旬野菜のフリカッセ

※ 本日のネイバフットビーフ200g +5,100

※ 本日の和牛ステーキ200g +3,400

Dessert

林檎のシブースト

華やかなカクテル仕立て

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。