



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special Course

Amuse

茶炭で覆われたクロケット
ビーツと湘南ゴールドのスープ

Appetizer

旬の地物野菜のグリル

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
ポン酢香るシャリアピンソース 旬野菜のフリカッセ

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

Dessert

シャインマスカットのマリネとヌガークリーム
レモンアイス添え

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。