



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special Course

Amuse

ズワイ蟹のダブル

Appetizer

燻製牛タンとフォアグラのルクルス

季節のコンフィチュール

Fish

薪火で焼いた地金目鯛のブイヤベース

Meat

和牛“ダイヤモンドフジ”のグリル 150g

独活と梅干しのオランダーズ 湘南ゴールドソース

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

Dessert

小田原イチゴのヴァシユラン

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。