



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Chef's Special Course

Amuse

エビのマリネと桃のヴィシソワーズ

Appetizer

穴子とフォアグラのテリーヌ
胡瓜のサラダとポルトクリーム

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
ソースシャスール

※ 本日のネイバーフットビーフ 200g +3,100

Dessert

インディゴオリジナルチーズケーキ

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。