



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

一口の始まり

お茶炭に包まれたポークとマッシュルームのクロメスキ 2ヶ 600

サラダ

胡瓜とリコッタサラータチーズサラダ-ブラックペッパーと
エクストラバージンオリーブオイル 1,000

シーザーサラダ-ロメインレタス、ベーコン、パルメザンチーズ、
クルトン、卵、アンチョビ 1,650

前菜

薪の香りをつけたグリルベーコンとアンディーブ 1,650

グリルピーツとフレッシュリコッタチーズ-ハチミツで和えたナッツ 1,900

富士くぬぎマスのスモーク、レッドオニオンピクルス-マス、
フヌイユ、レッドオニオン、小松菜ソース 2,500

足柄牛肉のケバブ-アボカド、紫蘇、コリアンダーのチミチュリ 2,500

海老のカクテル-柚子タルタル、アボカド、イクラ、クレソン 2,500

スープ

ジャガイモとトリュフのスープ 1,600

薪のグリル

ネイバーフットビーフ

相州牛サーロイン 又は リブアイ
150g 11,900

熟成 足柄 サーロイン 又は リブアイ
150g 8,200

リバーサイドビーフプレート 2名様分 26,000

シェフお任せ熟成ビーフと牛肉の食べ比べをお楽しみください。

【ソースセクション】

ボルドレーゼ (赤ワイン) ソース、グレイビーソース

トリュフスライスの追加 +1,000

ネイバーフットフィッシュ

富士宮のニジマス 小田原レモンのグリル添え 2,800

地物お魚のグリル 旬の焼き野菜 2,800

シーフードグリル 2名様分 12,500

富士宮のニジマス、地物お魚、ハマグリ、ホタテ、海老 (数量限定)

(1本 120g 2ヶ 2ヶ 2本)

薪のグリルメインディッシュ

鴨胸肉のグリル 仁淀川山椒と小田原みかんビネガー 180g 3,600

ポークベリーのバーベキュースタイル-スモークバーベキューソース 3,900

仔羊鞍下肉のグリル-クスクスとトマトストック-150g 4,200

T ボーンステーキ (骨付きロース、フィレ) -430g 9,500

L ボーンステーキ (骨付きロース) -400g 8,000

リゾット

蟹とピーツのリゾット-黒オリーブとトマト添え 3,400

サイドディッシュ

スモークマッシュポテト 1,000

シャンピニオンのグリル 1,000

フレンチフライ-ガーリックマヨネーズ 600

ホテルインディゴ箱根強羅はホテルより半径10キロ圏内の地元食材を活かし、地域の生産者や職人を支援しています。

価格には消費税とサービスチャージが含まれています。

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。