



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Amuse

クロメスキ

Appetizer

海老とホタテのミキュイ、サーモンのマリネ、苺とトマトのソース

Soup

カリフラワーのスープクミンの香り

Fish

本日のお魚、セロリラブピューレ、スピナッチのシャンパンソース

Meat

本日のネイバーフッドビーフの薪グリル

茸とオリーブのクランブル

(100g)

足柄牛サーロイン 200g +4,900

足柄牛リブアイ 200g +4,900

Dessert

ビターチョコレートと真っ赤なベリームース、バニラアイスクリーム

コーヒーまたは箱根山麓紅茶

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。

お会計時、上記表示価格にサービス料(13%)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。



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Amuse

Cromesquis

Appetizer

Shrimp and Scallop Micult, Marinated Salmon
with Strawberry and Tomato Sauce

Soup

Cauliflower Soup with Cumin Flavor

Fish

Fish of the day, Celeryroot Puree, Spinach Champagne Sauce

Meat

Wood Grilled Of The Day "Neighborhood Beef" Steak

Mushroom and Olive Crumble

(100g)

Ashigara Beef Sirloin 200g +4,900

Ashigara Beef Ribeye 200g +4,900

Dessert

Bitter Chocolate and Red Berry Mousse, Vanilla Ice Cream

Coffee or Hakone Sanroku Tea

Service charge (13%) will be added to your bill.

Food allergies and food intolerances.

We welcome enquires from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.