



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、トリュフのエスプーマ

\*\*\*\*\*

Fish

金目鯛とオマールエビ キャビアを入れたシャンパンソース

\*\*\*\*\*

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 ビーフジュソース

(150g)

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

¥18,000

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。

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。

お会計時、上記表示価格にサービス料（13%）が加算されます。



**RIVERSIDE**  
KITCHEN & BAR

**Amuse**

Cromesquis

\*\*\*\*\*

**Appetizer**

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

\*\*\*\*\*

**Soup**

Cauliflower Soup with Truffle Espuma

\*\*\*\*\*

**Fish**

Alfonsino and Lobster with Caviar Champagne Sauce

\*\*\*\*\*

**Meat**

Wood Grilled Of The Day "Neighborhood Beef" Steak  
Mushroom and Olive Crumble

(150g)

Ashigara Beef Sirloin 200 g +4,900

Ashigara Beef Ribeye 200 g +4,900

\*\*\*\*\*

**Dessert**

Bitter Chocolate and Red Berry Mousse, Vanilla Ice Cream

Coffee or Hakone Sanroku Tea

**¥18,000**

Food allergies and food intolerances.

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

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