



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

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

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.