



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

箱根山麓ジビエ 鹿肉の赤ワイン煮込み ローカルベジタブル添え

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



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Amuse

Cromesquis

Appetizer

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

Soup

Cauliflower Soup with Cumin Flavor

Fish

Fish of the day, Celeryroot Puree, Spinach Champagne Sauce

Meat

Stewed Local Venison with Red Wine Sauce

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.