



RIVERSIDE  
KITCHEN & BAR

## Appetizer

地魚のカルパッチョと旬のチョップドサラダ

湘南ゴールド入りオイルビネガー

\*\*\*\*\*

## Soup

真鯛とニョッキ クラムエキスのスープ仕立て

ライムの香りとブラックパウダー

\*\*\*\*\*

## Meat

相州牛ランプ肉のステーキ 旬の野菜とマッシュポテト (100g)

ビーフジュ

足柄牛サーロイン 200g +6,400

足柄牛リブアイ 200g +6,400

\*\*\*\*\*

## Dessert

檸檬と蜂蜜のブランマンジェ

または

南箱根のゴーダチーズ

コーヒーまたは箱根山麓紅茶



**RIVERSIDE**  
KITCHEN & BAR

**Appetizer**

**Local Fish Carpaccio with Chopped Salad**

Shonan-Gold Citrus Fruits Oil Vinegar

\*\*\*\*\*

**Soup**

**Seabream Gnocchi, Clam Soup Broth**

Lime Black Powder

\*\*\*\*\*

**Meat**

**Soshu Beef Rump Steak with Seasonal Vegetables (100g)**

Beef Jus

Dry Aged Ashigara Beef Sirloin 200g	+6,400
Dry Aged Ashigara Beef Ribeye 200g	+6,400

\*\*\*\*\*

**Dessert**

**Lemon and Honey Blancmange**

Or

**South Hakone Gouda Cheese**

Coffee or Hakone Sanroku Tea