



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Amuse

クロメスキ

Appetizer

薪で火を入れた海老のマリネ トマトとイチゴ レモンガラスの風味

モッツアレラアイス

Soup

大豆と辻国豆腐の冷たいスープ トリュフの香り

Fish

ミディアムなマスのコンフィとアワビ 季節野菜のバルサミック

Meat

相州牛のランプステーキ 季節野菜を添えて(100g)

熟成足柄牛サーロイン +4,900

熟成足柄牛リブアイ +4,900

ビーフジュ

Dessert

苺のスフレフロマージュ

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