



RIVERSIDE  
KITCHEN & BAR

Amuse

クロメスキ

\*\*\*\*\*

Appetizer

低温調理した鴨コンフィとガチョウのフォアグラ

野菜とコリアンダーシード入りソース

\*\*\*\*\*

Soup

ガスパチヨ

ビーツとヨーグルトのシャーベット

\*\*\*\*\*

Fish

地魚とオマールエビのグリル

アワビとブロッコリーのクリーム 法蓮草のスペルト小麦

\*\*\*\*\*

Meat

相州ランプビーフのステーキ 旬のお野菜とマッシュポテト (150g)

ビーフジュ

熟成足柄牛サーロイン +4,900

熟成足柄牛リブアイ +4,900

\*\*\*\*\*

Dessert

ココナッツムース、トロピカルフルーツとラズベリーソルベ

コーヒーまたは箱根山麓紅茶

¥18,000