



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

Indigo おすすめのネイバーフッドビーフ 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

8,000