



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

真鯛とニヨッキ 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

ホテルインディゴ箱根強羅はホテルより半径 10 キロ圏内の地元食材を活かし、地域の生産者や職人を支援しています。

お会計時、上記表示価格にサービス料（13%）が加算されます。

食品の特定成分、食物アレルギーのお問い合わせはスタッフまでお申し付けください。