



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

前菜

キヌアとレッドビーツのマリネ

エディブルフラワーのコンポーゼ、小田原梅のドレッシング

美肌と貧血予防に良いビーツ、タンパク質、食物繊維、ミネラルが豊富なキヌア。人気のスーパーフードでデトックスを

スープ

紫キャベツのポタージュ

チーズエスプーマ

ビタミンCとKが豊富な紫キャベツをたっぷり使用。肌荒れが気になる方にうれしいスープ

メイン

真鯛と海老のロースト

レモンキャロットソース

ビタミンB2が多く含まれる真鯛はストレス対策に！

にんじんのベータカロチンはお肌を元気に！

または

箱根山麓ポークのグリエ

塩麴とひよこ豆のフムス

脂身の少ない豚ロース肉。アミノ酸、ビタミンB群が豊かで塩麴の発酵食品とも相性バツグン
抗ストレス成分GABAでリラックス効果もあり。きれいになると噂のイソフラボン豊富なひよこ豆とご一緒に

デザート

アサイーパフェ

アサイークリーム、フレッシュフルーツ、フロマージュブラン

骨密度や眼精疲労が気になる方にうれしいカルシウムとアントシアニンたっぷりのデザート

コーヒーまたは紅茶



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Appetizer

Quinoa and Marinated Red Beetroot

Flower salad, local plum dressing

Beets are rich in iron and chlorophyll, which are beneficial for the blood and blood vessels, and quinoa is a mineral-rich superfood that detoxifies the body.

Soup

Purple Cabbage Potage

Cheese espuma

A great soup for healthy and glowy looking skin with lots of purple cabbage rich in vitamins C and K.

Main

Roasted Red Seabream and Shrimp

Lemon carrot sauce

Sea bream, high in vitamin B2, helps to fight with stress! The beta-carotene in carrots revitalizes your skin!.

Sea bream (tai) has been used in celebrations in Japan to bring in good luck, which is associated with its vivid red color and beautiful shape.

OR

Grilled Hakone Sanroku Pork

Salted koji and chickpeas hummus

Pork loin is low in fat meat cut, rich in amino acids and B vitamins, and goes well with fermented foods, Shio koji (salt-malted rice).

The anti-stress ingredient GABA also has a relaxing effect. Serve with isoflavone-rich chickpeas.

Dessert

Acai Berries Parfait

Acai berries cream, fresh fruits, fromage blanc

A dessert rich in calcium and Acai berries anthocyanins that is great for bone density and eyestrain.

Coffee or Tea

We proudly support our local and regional producers and artisans by utilising ingredients from within a 10km radius of Hotel Indigo Hakone Gora
Food allergies and food intolerances

We welcome enquires from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients