



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature course

Appetizer

"INDIGO 自家製"牛タンのコールドハム
トリュフとカリフラワーのピューレ、シャンピニオンのスライス

Fish

本日のお魚
赤ピーマンのソースとオリーブの海藻入りタプナード

Meat

国産牛の薪グリル、マッシュポテトと春野菜
ポワブラードソース

(100 g)

相州牛サーロイン 200 g	又は 相州牛リブアイ 200 g	+4,500
足柄牛サーロイン 200g	又は 足柄牛リブアイ 200g	+5,100

Dessert

フロマーージュブランムース、グレープフルーツのジュレとチュイール
はちみつアイスクリーム

コーヒーまたは箱根山麓紅茶



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

Signature course

Appetizer

INDIGO-style Beef Tongue Cold Ham
Champignon Slices, Truffle and Cauliflower Puree

Fish

Fish of the Day
Red Bell Pepper Sauce and Olive Seaweed Tapenade

Meat

Wood Grilled Japanese Beef,
with Mashed Potatoes and Spring Vegetables
Poivrade Sauce
(100g)

Soshu Beef Sirloin 200g	or	Soshu Beef Ribeye 200g	+4,500
Ashigara Beef Sirloin 200g	or	Ashigara Beef Ribeye 200g	+5,100

Dessert

Fromage Blanc Mousse, Grapefruit Jelly and Tuile
Honey Ice Cream

Coffee or Hakone Sanroku Tea

Service charge (13%) will be added to your bill.
Food allergies and food intolerances

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