



RIVERSIDE  
KITCHEN & BAR

## *Chef's Special course*

Amuse

クロメスキ

\*\*\*\*\*

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ブナード

\*\*\*\*\*

Meat

和牛ロースの薪グリル、マッシュポテトと春野菜  
ポワブラードソース

(150 g)

相州牛サーロイン 200 g	又は 相州牛リブアイ 200 g	+2,500
足柄牛サーロイン 200 g	又は 足柄牛リブアイ 200g	+3,100

\*\*\*\*\*

Dessert

苺とバニラのムース、白ワインとベリーのアムレット  
苺のアイスクリーム

コーヒーまたは箱根山麓紅茶



RIVERSIDE  
KITCHEN & BAR

## *Chef's Special course*

### Amuse

Cromesquis

\*\*\*\*\*

### Appetizer

Homemade INDIGO-style Beef Tongue Cold Ham

Truffle and Cauliflower Puree, Champignon Slices

\*\*\*\*\*

### 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

(150g)

Soshu Beef Sirloin 200g	or	Soshu Beef Ribeye 200g	+2,500
Ashigara Beef Sirloin 200g	or	Ashigara Beef Ribeye 200g	+3,100

\*\*\*\*\*

### Dessert

Strawberry and Vanilla Mousse, White Wine and Berry Jelly

Strawberry 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.