



RIVERSIDE  
KITCHEN & BAR

## サラダ

箱根サラダ-トリュフドレッシング箱根周辺の季節野菜と共に 1,200

シーザーサラダ-ロメインレタス、パルメザン、クルトン、  
メープルベーコン、鶏卵、アンチョビドレッシング 1,200

ビーツのサラダ-ローストビーツ、ビーツのピクルス、ビーツチップ  
ビーツピューレ、くるみのキャラメリゼ 1,300

## 前菜

富士くぬぎマスのスモーク-フヌイユ、レッドオニオン、  
小松菜ソース 2,500

足柄牛肉のケバブ-アボカド、紫蘇、コリアンダーのチミチュリ 2,500

海老のカクテル-柚子タルタル、アボカド、イクラ、クレソン 2,500

## スープ

マロンのクリームスープ-ベーコンのグリル添え 1,600

## 薪のグリル

30日間熟成 相州和牛リブアイ  
150g 11,900

30日間熟成 相州和牛サーロイン  
150g 11,900

足柄牛フィレ 150g 9,400

足柄サーロイン 250g 13,700

足柄リブアイ 250g 13,700

リバーサイドビーフプレート 2名様分 26,000

シェフお任せ熟成ビーフと牛肉の食べ比べをお楽しみください。

フォアグラの追加 +1,000

### 【ソースセクション】

ボルドレーゼ(赤ワイン)ソース、マッシュルームラグー、ダイアンソース

おすすめ赤ワイン Penfolds Bin 2 Shiraz Mataro

ペンフォールズ ビン2シラーズ マタロ

シーフードグリル 2名様分 12,500

富士宮のニジマス、地物スズキ、ホタテ、海老 (数量限定)

おすすめ白ワイン Bread & Butter chardonnay

ブレッド&バター シャルドネ

## メイン

ポークベリーのバーベキュースタイル  
スモークバーベキューソース、獅子唐ペッパー 3,900

ラムチョップグリル-グリル野菜、マスタードソース 4,000

チキンのロースト ピリピリ唐辛子-マッシュポテト  
ライム、ピリピリジュ 3,500

ポルチーニのリゾット-ペコリーノ、スモーク塩  
ポルチーニオイル 3,400

本日のお魚グリル-グリル野菜、  
トリュフ醤油バターソース 3,700

## サイドディッシュ

スモークマッシュポテト 1,000

シャンピニオンのグリル 1,000

フレンチフライ-ガーリックマヨネーズ 600

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。

価格には消費税とサービスチャージが含まれています。

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。