



RIVERSIDE
KITCHEN & BAR

あじさいアフタヌーンテイー

Coffee

- コーヒー / Coffee
- エスプレッソ / Espresso
- カフェラテ / Café Latte
- カプチーノ / Cappuccino
- デカフェ / De Cafe

Tea

- 足柄山麓紅茶 / Ashigara Sanroku Tea
- アッサム / Assam
- Earl Grey / Earl Grey
- Darjeeling / Darjeeling
- English Breakfast / English Breakfast

- Rose Hip / Rose Hip
- Chamomile / Chamomile
- Jasmine / Jasmine

Japanese Tea

- Ashigara Green Tea / 足柄緑茶
- Ashigara Roasted Tea / 足柄ほうじ茶

Sandwiches

- 箱根山麓野菜のシュークットソーザースラットリッシュング
Chouquette with Hakone Sanroku Vegetables, Caesar Dressing
- 自家製パンバニヲ相州牛ローストビーフ
Homemade Bathered Bread, Soshu Roasted Beef
- トリニレットペルペッパードムースとキヤピリア添え
Red Bell Pepper Mousse, Caviar, Blinis
- 静岡チキンのミニタルトピーツと紫蘇マヨネーズ
Tartlet Shizuoka Chicken Ballotine, Beets and Shiso Mayonnaise

Dessert

- パンナコッタとバタフライピーゼリー
Panna Cotta, Butterfly Pea Jelly
- ブルーベリーマフィン
Blueberry Muffin
- 抹茶ブラウニー
Matcha Brownie
- 白桃ロールケーキ
White Peach Roll Cake
- レモンマカロン
Lemon Macaroons

Cocktails

- チャームングピンク / Charming Pink
¥2,400

ピンクの花をつけるアジサイ“チャームングピンク”をイメージ。ベリー・ミントをふんだんに使用し露沢にしゃんぱんで仕上げたモヒート
The cocktail was inspired by “Charming Pink” hydrangea. This is the original representation of Mojito cocktail with berries, mints and champagne.

- ユカテマリ / Yukatemari
¥1,600

咲き乱れるアジサイの中を優雅に飛び回る蝶をイメージ
地元湘南ゴールドと片浦レモンサイダーで
ユカテマリに仕上げたカクテル
“Yukatemari” is original fizz style cocktail made of local lemon cider and “Shonan Gold” citrus. This is imagined blooming hydrangea with lightning-bug gracefully flying around.

- 藍姫 / Aihime
¥1,600

鮮やかな藍色のアジサイ“藍姫”をイメージ
小田原の梅酒を使用したさっぱり飲みやすいカクテル
This cocktail portrays the indigo-blue “Aihime” hydrangea. It consists of Odawara plum wine. This is refreshing and easy to drink.

には消費税が別途かかります。All prices include of tax and service ch