

RESTAURANT **FOREST**



レストラン「フォレスト」(本館グランドテラス)

ディナーメニュー表

10月

テラスディナーコース ¥6,600-

- Small Appetizer アミューズブーシュ

- 1st Appetizer 海の幸を一皿に

- 2nd Appetizer A. 本日のオードヴル
B. エスカルゴのブルゴーニュ風(+1,320円)

- Soup A. 南瓜のポタージュスープ
B. オニオングラタンスープ(+1,320円)

- Fish 旬魚のポワレ カボス風味のヴェルモットソース

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main A. 長崎和牛もも肉のステーキ 粒マスタードソース
B. フランス産ホロホロ鶏とキノコのフリカッセ

- Dessert 本日のデザート

※上記料金はサービス料(10%)および消費税を加算させて頂いております。

スペシャルディナーコース ￥8,800-

- Small Appetizer アミューズブーシュ

- 1st Appetizer 海の幸を一皿に

- 2nd Appetizer A. 本日のオードヴル
 B. エスカルゴのブルゴーニュ風 (+1,320 円)

- Soup A. 南瓜のポタージュスープ
 B. オニオングラタンスープ (+1,320 円)

- Fish 旬魚のポワレ カボス風味のヴェルモットソース

- Sorbet お口直しの冷菓

- Choice of Main A. 長崎和牛サーロインのグリル レフォールソース
 B. 仔羊のロースト 焼き茄子とバルサミコをソースにして
 C. 長崎産 釣り甘鯛のポワレ トマトクーリーとバジルソース

- Dessert 本日のデザート

※上記料金はサービス料(10%)および消費税を加算させて頂いております。

ガーデンディナーコース ¥11,000-

- Small Appetizer アミューズブーシュ

- 1st Appetizer 海の幸を一皿に

- 2nd Appetizer A. フォアグラのポワレ 柿のコンフィーと柿とカボスのクーリー
B. エスカルゴのブルゴーニュ風 (+1,320 円)

- Soup フォレスト特製シーフードスープ

- Fish カナダ産 オマール海老のオープン焼き バジルの香りで

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛フィレ肉のステーキ 柚子胡椒のソース

- Dessert 本日のデザート

※上記料金はサービス料(10%)および消費税を加算させて頂いております。

長崎ビフテキコース ¥11,000-

- Small Appetizer アミューズブーシュ

- Appetizer 本日のオードヴル

- Soup 長崎県産じゃがいものポタージュスープ

- Main “長崎牛”サーロインのステーキ(180g)

- Dessert 本日のデザート

※上記料金はサービス料(10%)および消費税を加算させて頂いております。

