

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

8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. ジャガ芋の冷製スープ
 B. オニオングラタンスープ(+1,320円)

- Fish 旬魚のポワレ 枝豆入りサフランソース

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛もも肉のステーキ 茸ソース

- 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 ジャガイモのブルーテ トリュフソース
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 オマール海老のロースト アメリケーヌソース

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛フィレ肉のステーキ グリーンペッパーソース

- 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。

夏の贅沢ディナー Aコース

【長崎和牛とオマール海老のコース】 ￥12,000-

- Small Appetizer アミューズブーシュ

- 1st Appetizer 海の幸を一皿に

- 2nd Appetizer フォアグラのポワレと鴨のロースト トリュフソース

- Soup フォレスト特製シーフードスープ

- Fish オマール海老のロースト トマトソースとバジルソース

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛フィレ肉のステーキ 柚子胡椒風味のマデラソース

- 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。

夏の贅沢ディナー Bコース

【長崎和牛と長崎鮑・オマール海老のコース】 ￥15,000-

- Small Appetizer アミューズブーシュ

- 1st Appetizer 長崎鮑と茸のグリル トマトソースとバジルソース

- 2nd Appetizer フォアグラのポワレと鴨のロースト トリュフソース

- Soup フォレスト特製シーフードスープ

- Fish オマール海老のオープン焼き ヴェルモットソースとサバイヨンソース

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛フィレ肉のステーキ グリーンペッパーソース

- 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。

フォレストディナーコース ¥19,800-

※2名様以上、3日前までの要予約制

- Small Appetizer 旬魚のマリネとキャビア

- 1st Appetizer 長崎県産鮑と季節野菜のフラン 唐墨とエスプレット唐辛子を添えて
鮑肝とバルサミコ酢をソースにして

- 2nd Appetizer 活き車海老と雲丹のオランダーズソース焼き

- Soup アラカブと帆立貝柱のブイヤベーススープ

- Fish 長崎県産伊勢海老と琴海野菜のグリル
海老味噌を使った鱧のグラタンを添えて
※伊勢海老がオマール海老に変更になる場合がございます。

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛フィレ肉のステーキとフォアグラのポワレ

- 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。