

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. 茸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                    旬魚のオープン焼き    巨峰のソース、柚子の香りで
  
- 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。

## 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. 茸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                旬魚のオープン焼き    巨峰のソース、柚子の香りで
  
- 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. イベリコ豚ベジータとセボのグリル    粒マスタードソース  
                          C. フランス産 鴨のロースト    ブルーベリーのソース
  
- 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。

## 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とシャインマスカットのサラダ    マスカットとミントのソース  
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。

## NAGASAKI 贅沢ディナー Aコース

【長崎和牛と長崎伊勢海老】 ￥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                    長崎 伊勢海老のロースト    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。

## NAGASAKI 贅沢ディナー Bコース

【長崎和牛と長崎鮑・長崎伊勢海老のコース】 ￥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                    長崎 伊勢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
  
- 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。