

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

5月

**テラスディナーコース**      **¥7,700-**

**スペシャルディナーコース**      **¥8,800-**

※メインディッシュを選べるメニュー

■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. ジャガイモ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      白身魚のオープン焼き      桜海老とアオサ入りヴェルモットソース

■Sorbet      お口直しの冷菓

■Main      **【テラスディナー】**      長崎和牛もも肉のステーキ      茸ソース

**【スペシャルディナー】**

- 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. ニュージーランド産 仔羊のロースト      粒マスタードソース

■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 筍とアオサのリゾット バルサミコソース  
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 レフォールソース
- 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。

## 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-**

**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 | 【Aコース】 アミューズブーシュ<br>【Bコース】 海の幸を一皿に  |
| ■1st Appetizer   | 【Aコース】 海の幸を一皿に<br>【Bコース】 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            | 【Aコース】 長崎 伊勢海老のロースト トマトソースとバジルソース<br>【Bコース】 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オンソース |
| ■Sorbet          | お口直しの冷菓   |
| ■Main            | 【Aコース】 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<br>【Bコース】 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 足赤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。