

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

※原材料の高騰による仕入れ価格、諸経費等の値上がりを受け、
誠に不本意ながら料金を改定させて頂く事となりました。何卒ご理解を賜りますよう、お願い申し上げます。

テラスディナーコース ￥8,000-

スペシャルディナーコース ￥9,500- ※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 本日のオードヴル
- Soup さつま芋のポタージュスープ クミンの香りで
- Fish 白身魚のオープン焼き アンチョビーソース
- 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. ニューージーランド産 仔羊のロースト バルサミコソース
- 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 ¥12,000-

- Small Appetizer アミューズブーシュ

- 1st Appetizer 海の幸を一皿に

- 2nd Appetizer イタリア産 リ・ド・ヴォーと椎茸のポワレ バルサミコソース

- Soup さつまいものポタージュスープ クミンの香りで

- 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 長崎和牛サーロインのグリル 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。

フォレストディナーコース ¥24,000-

※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 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イタリア産リ・ド・ヴォーのポワレ

- 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。