

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

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 燕のポタージュスープ

- Fish カナダ産 オマール海老のロースト アメリケヌソース

- 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。

NAGASAKI 贅沢ディナー

A コース 【長崎和牛と伊勢海老のコース】 ￥14,200-

B コース 【長崎和牛と鮑・伊勢海老のコース】 ￥18,000-

- Small Appetizer **【Aコース】** アミューズブーシュ
 【Bコース】 海の幸を一皿に

- 1st Appetizer **【Aコース】** 海の幸を一皿に
 【Bコース】 鮑と茸のグリル トマトソースとバジルソース

- 2nd Appetizer イタリア産リ・ド・ヴォー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
 【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

- 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 レフォールソース
 【Bコース】 長崎和牛フィレ肉のステーキ 緑胡椒のソース

- 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。

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。