

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

2月

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 白菜のポタージュスープ

■Fish 白身魚のポワレ レモンバターソース

■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 フォアグラと椎茸のポワレ バルサミコソース

- Soup 白菜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。

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 | 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
【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 柚子胡椒風味のマデラソース
【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。