

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

6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 どうもろこしの冷製スープ

■Fish 白身魚のポワレ 玉葱のクリームソース カレー風味

■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ー

- 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 バルサミコソース

- Soup とうもろこしの冷製スープ

- 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 【長崎和牛とオマール海老のコース】 ￥14,200-

B コース 【長崎和牛と鮑・オマール海老のコース】 ￥18,000-

※ 5/20～8/20 は、伊勢海老の禁漁期間の為、伊勢海老をオマール海老に変更します

■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】 オマール海老のロースト トマトソースとバジルソース 【Bコース】 オマール海老のオープン焼き サバイヨンソースと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ー

※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
海老味噌を使った鰹のグラタンを添えて

※5/20～8/20 は、伊勢海老が禁漁期間の為、伊勢海老をオマール海老に変更します

■Sorbet お口直しの冷菓

■Main 長崎和牛フィレ肉のステーキのポワレ

■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。