

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

12月

※12月23日～25日はクリスマス特別メニューのみの販売となります。

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 カリフラワーのポタージュスープ

■Fish 白身魚のポワレ グリーンマスタードソース デュグレレ風

■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 茄ソース

【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 フォアグラのポワレ バルサミコソース

■Soup カリフラワー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 豪華ディナー

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】 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
【Bコース】 長崎 伊勢海老のオーブン焼き 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-

※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デーズソース焼き

■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
海老味噌を使った鰯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。