

RESTAURANT **FOREST**



レストラン「フォレスト」 (本館グランドテラス)

ランチメニュー表

タブリエランチ ¥3,800-

世界一牛肉を食べる国より厳選したフィレ肉をお届け。
牧草のみで飼育され、脂肪分の少ないヘルシーな赤身フィレ肉をご堪能ください。

- Appetizer “Forest”特製オードヴル

- Soup 野菜のブイヨンスープ

- Fish 旬魚のオープン焼き クリームソース

- Main ウルグアイ産フィレ肉のステーキ 茸ソース

- 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。

8月

テラスランチ ¥2,200- (平日限定メニュー)

- Appetizer “Forest”特製オードヴル

- Soup 野菜のブイヨンスープ

- Fish 旬魚のオープン焼き クリームソース

- Main ありた鶏のロースト グレープフルーツ風味のソース

- 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。

スペシャルランチ ¥3,300-

- Appetizer “Forest”特製オードヴル

- Soup 野菜のブイヨンスープ

- Fish 旬魚のオープン焼き クリームソース

- Choice of Main A. 長崎和牛をビーフシチューにして
 B. ハンガリー産 鴨のロースト バルサミコソース
 C. 長崎和牛の自家製ハンバーグ
 D. 長崎真鯛のポワレ トマトソース

- 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。

ガーデンランチ ¥4,400-

- Small Appetizer アミューズブーシュ

- Appetizer “Forest”特製オードヴル

- Soup 季節野菜のポタージュスープ

- Fish 本日のお魚料理

- Main 長崎和牛もも肉のステーキ

- 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。

フォレストランチ ¥5,500-

- Small Appetizer アミューズブーシュ

- 1st Appetizer 海の幸のサラダ

- 2nd Appetizer 本日のオードヴル

- Soup 季節野菜のポタージュスープ

- Fish 本日のお魚料理

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛もも肉のステーキ

- 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。

LUXE GARDEN ~ 贅沢コース A ~ ￥10,000-

LUXE SPECIAL ~ 贅沢コース B ~ ￥8,800-

■Small Appetizer アミューズブーシュ

■1st Appetizer 海の幸のサラダ

■2nd Appetizer 本日のオードヴル

■Soup 季節野菜のポタージュスープ

■Fish 本日のお魚料理

■Sorbet お口直しの冷菓

■Main 贅沢コース A 長崎和牛フィレ肉のステーキ 柚子胡椒のソース

贅沢コース B 3種類からのチョイス

■ 長崎和牛サーロインのグリル レフォールソース

■ イベリコ豚 ベジータ肩ロースのグリル 粒マスタードソース

■ イタリア産仔牛フィレ肉のソテー

オレガノとローズマリーの香りのパン粉とともに マルサラソース

■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。