

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

## 10月

※原材料の高騰による仕入れ価格、諸経費等の値上がりを受け、

誠に不本意ながら料金を改定させて頂く事となりました。何卒ご理解を賜りますよう、お願い申し上げます。

**テラスランチ**      **¥2,500-**      平日限定メニュー

**スペシャルランチ**      **¥3,800-**      メインディッシュを選べるメニュー

**タブリエランチ**      **¥4,500-**      メインはカナダ産のフィレ肉ステーキ

ロッキー山脈の豊かな自然の麓の大草原育ち。低カロリーでヘルシーな部位ですので、脂が気になる方におすすめです。

■Appetizer      “Forest”特製オードヴル

■Soup      野菜のブイヨンスープ

■Fish      白身魚のポワレ      茸とケッパーのソース

■ Main      **【テラスランチ】**      ありた鶏のオープン焼き      さつま芋のクリーム添え

- 【スペシャルランチ】**
- A. 長崎和牛をビーフシチューにして
  - B. ニュージーランド産 仔羊のロースト 粒マスタードソース
  - C. 長崎和牛の自家製ハンバーグ 茸クリームソース
  - D. 長崎真鯛のポワレ トマトソース

**【タブリエランチ】**      カナダ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。

## ガーデンランチ      ¥5,000-

- 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      ¥6,500-

- 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 ~** **¥11,500-**

**LUXE SPECIAL ~ 贅沢コース B ~** **¥9,500-**

■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 贅沢コース A 長崎和牛フィレ肉のステーキ レフォールソース

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

■ イベリコ豚のグリル 粒マスタードソース

■ 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。