

# 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

# FOREST CHRISTMAS DINNER      ¥18,000-

期間 2025 年 12 月 23 日(火)～25 日(木) 3 日間限定

※上記期間中のディナーは CHRISTMAS DINNER のみの販売となります。

- Small Appetizer      白子のポワレ 柚子風味のヴァンプランソース
  
- Appetizer              前菜盛り合わせ
  
- Soup                    カリフラワーのスープ“クリスマス”仕立て
  
- Bread                   シャンピニオンとライ麦パン
  
- Fish                    オマール海老とそのビスク 天然平目のムース
  
- 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 トリュフ塩のチュイールとともに
  
- Dessert                フォレストのデセール“クリスマス”プレゼント

※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。

※仕入れ状況により、メニュー内容は変更する場合がございます。

12月

テラスディナーコース      ¥8,000ー

スペシャルディナーコース      ¥9,500ー      ※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      生姜と長ネギのスープ

■Fish      旬魚のポワレ      タブナードクリームソース

■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. イベリコ豚のグリル      粒マスタードソース

C. オーストラリア産仔羊のロースト      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      生姜と長ネギのスープ
  
- Fish      カナダ産 オマール海老のロースト      サフランのクリームソース
  
- Sorbet      お口直しの冷菓
  
- Main      長崎和牛サーロインのグリル      ポルチーニソース
  
- 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 【ラ・パッションコース】 ￥14,200-

B コース 【オルモークコース】 ￥18,000-

- |                  |  |
|------------------|--|
| ■Small Appetizer | 【Aコース】 アミューズブーシュ<br>【Bコース】 海の幸を一皿に   |
| ■1st Appetizer   | 【Aコース】 海の幸を一皿に<br>【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<br>【Bコース】 長崎 伊勢海老のオープン焼き サバイヨンソースとアメリカヌソース |

※伊勢海老が5月21日～8月20日禁漁期間に入る為、禁漁期間中はオマール海老に変更になります。

- |          |  |
|----------|--|
| ■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<br>【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      車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

※伊勢海老が5月21日～8月20日禁漁期間に入る為、禁漁期間中はオマール海老に変更になります。

■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。