# RESTAURANT FOEST



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

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 春キャベツのポタージュスープ

■Fish 鮮魚のポワレ 新玉葱のクリームソース

■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. 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

<sup>※</sup>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 春キャベツ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

<sup>※</sup>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

<sup>※</sup>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

海老味噌を使った鱧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。