

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

1月

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 白菜と生姜のポタージュスープ

- Fish 本日鮮魚のボワレ アサリ貝のスープ仕立て サフランの香り

- 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-

- 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 白菜と生姜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 アメリケーンソース

- 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 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 伊勢海老のオープン焼き サバイヨンソースとヴェルモットソース |

※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
【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 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
海老味噌を使った鱧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。