

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

3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 クレソンのポタージュスープ

■Fish 鮮魚のポワレ レモンバターソース

■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-

- 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 クレソン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

※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。