

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

6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-

- Small Appetizer アミューズ

- Appetizer 前菜 2 種盛り合わせ

- Soup 枝豆のポタージュスープ

- Bread パン 2 種類

- Fish 旬魚のポワレ アクアパッツァ

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 【テラスディナー】 国産牛もも肉のステーキ ソースヴァン・ルージュ
 【スペシャルディナー】 国産牛ロース肉のステーキ 茸ソース

- Dessert 本日のデザート

- Coffee

※上記料金は、消費税およびサービス料(10%)が含まれております。

※仕入れ状況により、内容が変わる場合がございます。

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 季節のお魚 カルパッチョ

- 2nd Appetizer 鴨肉のロースト バルサミコソース

- Soup 枝豆のポタージュスープ

- Bread パン 2 種類

- Fish 旬魚と有頭海老のポワレ トマトとバジリコのソース

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛もも肉のエスカロップ ソースムータルド

- Dessert 本日のデザート

- Coffee

※上記料金は、消費税およびサービス料(10%)が含まれております。

※仕入れ状況により、内容が変わる場合がございます。

ラ・パッションコース ￥14,200-

- Small Appetizer アミューズ

- 1st Appetizer 季節のお魚 カルパッチョ

- 2nd Appetizer フォアグラのポワレ トリュフソース

- Soup 枝豆のポタージュスープ

- Bread パン2種類

- Fish オマール海老のポワレ 地中海風

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛ロース肉のグリル レホールソース

- Dessert 本日のデザート

- Coffee

※上記料金は、消費税およびサービス料(10%)が含まれております。

※仕入れ状況により、内容が変わる場合がございます。

オルモークコース ￥18,000-

- Small Appetizer アミューズ

- 1st Appetizer 季節のお魚 カルパッチョ

- 2nd Appetizer フォアグラのポワレ トリュフソース

- Soup ブイヤベーススープ

- Bread パン2種類

- Fish 長崎産鮑とオマール海老のグラチネ トマトソース

- Sorbet お口直しの冷菓

- Main 長崎和牛フィレ肉のステーキ ポルチーニ茸のソース

- Dessert 本日のデザート

- Coffee

※上記料金は、消費税およびサービス料(10%)が含まれております。

※仕入れ状況により、内容が変わる場合がございます。

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 季節のお魚 タルタル仕立て

- 1st Appetizer 冷菜

- 2nd Appetizer 温菜

- Soup ブイヤベーススープ

- Bread パン2種類

- Fish 長崎産鮪とオマール海老のグラチネ グリーンマスタードソース

- 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のポワレ “ロッシーニ”

- Dessert 本日のデザート

- Coffee

※上記料金は、消費税およびサービス料(10%)が含まれております。

※仕入れ状況により、内容が変わる場合がございます。