

# *TERRACE DINNER COURSE*

## テラスディナーコース

¥7,260 (税・サービス料込)



### *Amuse Bouche*

食前のお愉しみ

Today's appetizer

### *Hors d'œuvre*

宮崎県産チョウザメのフリットと季節のお野菜

Sturgeon frit and seasonal vegetables

### *Soupe*

本日のスープ

Today's soup

### *Poisson*

日向灘沖獲れ白身魚のブレゼ 白ワインソース

Breze white wine sauce of white fish caught off the coast of Hyuga Nada

### *Granité*

お口直しの冷菓

Palate cleansing sherbet

### *Viande*

宮崎牛ランプ 本日のおすすめ調理法

Miyazaki beef rump

又は or

◆宮崎牛ロース【+1,650円】

Miyazaki beef loin

### *Pain*

自家製パン

Homemade bread

### *Desserts*

本日のデザート

Today's dessert

### *Café ou Thé*

コーヒー 又は 宮崎米麴紅茶

Coffee or local black tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

# *GARDEN DINNER COURSE*

## ガーデンディナーコース

¥9,680 (税・サービス料込)



### *Amuse Bouche*

食前のお愉しみ  
Today's appetizer

### *Hors d'œuvre*

宮崎ブランド魚のカルパッチョ  
Miyazaki brand fish carpaccio

### *2Hors d'œuvr*

フロマージュテッド  
Fromaged

### *Soupe*

本日のスープ  
Today's soup

### *Poisson*

本日の魚料理  
Today's fish dish

### *Granité*

お口直しの冷菓  
Palate cleansing sherbet

### *Viande*

黒毛和牛テールの赤ワイン煮込み  
Japanese black beef tail stewed in red wine

又は or

◆宮崎牛ロース 【+1,650円】

Miyazaki beef fillet steak

### *Pain*

自家製パン  
Homemade bread

### *Desserts*

本日のデザート  
Today's dessert

### *Café ou Thé*

コーヒー 又は 宮崎米麴紅茶  
Coffee or local black tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

# FOREST DINNER COURSE

## フォレストディナーコース

¥12,100 (税・サービス料込)



### *Amuse Bouche*

宮崎キャビア 1983

MIYAZAKI caviar 1983

### *1er Hors d'œuvre*

宮崎牛のローストビーフ

Miyazaki beef roast beef

### *2èm Hors d'œuvre*

稚鮎のフリット

juvenile sweetfish

### *Soupe*

本日のスープ

Today's soup

### *Poisson*

宮崎県産クエ 本日のおすすめ調理法

Que from Miyazaki

### *Granité*

お口直しの冷菓

Palate cleansing sherbet

### *Viande*

宮崎牛ロース 本日のおすすめ調理法

Miyazaki beef loin

又は

◆宮崎牛フィレ 【+1,650 円】

Miyazaki beef fillet steak with port wine sauce

### *Pain*

自家製パン

Homemade bread

### *Dessert*

本日のデザート

Today's dessert

### *Café ou Thé*

コーヒー 又は 宮崎米麴紅茶

Coffee or local black tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

# MIYAZAKI STEAK COURSE

## 宮崎牛コース

¥12,100 (税・サービス料込)

(2名様からのご注文となります)



### *Amuse Bouche*

食前のお楽しみ

Today's appetizer

### *Hors d'œuvre*

本日のオードブル

Today's d'oeuvres platter

### *Soupu*

本日のスープ

Seasonal soup

### *Salade*

宮崎県産 温野菜

Local steam vegetable

### *Viande*

宮崎牛ロース&ランプ&フィレ

Miyazaki beef loin & lamp & fillet steak

### *Pain*

自家製パン

Homemade bread

### *Desserts*

本日のデザート

Today's dessert

### *Café ou Thé*

コーヒー 又は 宮崎米麴紅茶

Coffee or local black tea

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

# TERRACE LUNCH COURSE

## テラスランチコース

メインのお料理をお魚かお肉かお選び頂けます

¥2,420 (税・サービス料込)



### *Hors d'œuvre*

森林鶏のハム

### *Soupe*

本日のスープ

### *Maine*

お魚かお肉どちらかをお選びください

◆日向灘沖どれ白身魚とカマのプロバンス風；

◆綾豚のローストポーク

### *Pain*

自家製パン・オリーブオイル

### *Desserts*

名物 デザートの盛り合わせ

### *Café ou Thé*

コーヒー 又は 宮崎米麴紅茶



※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

# GARDEN LUNCH COURSE

## ガーデンランチコース

¥3,630 (税・サービス料込)



### *Amuse Bouche*

食前のお愉しみ

### *Hors d'œuvre*

ニース風サラダ

### *Soupe*

本日のスープ

### *Poisson*

日向灘沖とれ白身魚のブレゼ プロバンス風

### *Viande*

綾豚のローストポーク

又は

◆宮崎牛ランプ肉【+1.650円】

### *Pain*

自家製パン・オリーブオイル

### *Desserts*

名物 デザートの盛り合わせ

### *Café ou Thé*

コーヒー 又は 宮崎米麴紅茶



※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。

*BEEF STEW LUNCH COURSE*  
ビーフシチューランチコース

¥3,630 (税・サービス料込)



*Amuse Bouche*

食前のお愉しみ

*Hors d'œuvre*

本日のオードブル

*Soupe*

本日のスープ

*Viande*

宮崎牛のビーフチュー

*Pain*

自家製パン・オリーブオイル

*Desserts*

名物 デザートの盛り合わせ

*Café ou Thé*

コーヒー 又は 宮崎米麴紅茶



*FOREST LUNCH COURSE*  
フォレストランチコース

¥5,500 (税・サービス料込)・前日までの要予約



*Amuse Bouche*

食前のお愉しみ

*Hors d'œuvre*

本日のオードブル

*Soupe*

本日のスープ

*Poisson*

本日のシェフのオススメお魚料理

*Viande*

本日のシェフのオススメお肉料理

*Pain*

自家製パン・オリーブオイル

*Desserts*

名物 デザートの盛り合わせ

*Café ou Thé*

コーヒー 又は 宮崎米麴紅茶





# フォレスト お子様メニュー

## ○お子様プレート 1,210 円

スープ・パン

ワンプレート

(ハンバーグ、ポテト・ソーセージ、グラタン、海老フライ)

デザート・ジュース

## ○スペシャルコース 2,750 円～

スープ

フキグラタン

シーフードサラダ仕立てタルタルソース

豪州産ロースステーキ和風ソース

パン

デザート

ジュース

※食材の仕入れ状況によって、詳細が変更となる場合がございます。