

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

本日のオードブル

Today's d'oeuvres platter

Soupe

本日のスープ

Today's soup

Poisson

ブイヤベース

Bouillabaisse

Granité

お口直しの冷菓

Palate cleansing sherbet

Viande

宮崎牛ランプのロースト

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

宮崎ブランド魚の盛り合わせ
Assorted Miyazaki brand fish

2Hors d'œuvr

地頭鶏のバロッティーヌ
Barotine

Soupe

本日のスープ
Today's soup

Poisson

カナダ産オマールのグリエ アメリケーヌソース
Canadian lobster poele

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

諸塚産シカのカルパッチョ

Deer carpaccio

2èm Hors d'œuvre

宮崎県産サザエのブルギニョン

Turban shell bourguignon

Soupe

本日のスープ

Today's soup

Poisson

本日のシェフおすすめの魚料理

Today's chef's recommended fish dish

Granité

お口直しの冷菓

Palate cleansing sherbet

Viande

宮崎牛ロースのポワレ 赤ワインソース

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

本日のオードブル

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

◆西米良サーモンのポワレ ジェノベーゼ

◆若鶏のコンフィ

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

コールドミート サラダ仕立て

Soupe

本日のスープ

Poisson

西米良サーモンのポワレ ジェノベーゼ

Viande

綾豚肩ロースのピペラード

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。