

TERRACE LUNCH COURSE

テラスランチコース

¥2,200 (税・サービス料込)



Hors d'œuvre

FOREST 特製オードブル

Soupe

新玉ねぎのポタージュ

Poisson

宮崎産ブランドサーモン

Viande

プーレビネグル

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

¥3,300 (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

新玉ねぎのポタージュ

Poisson

鯖の香草パン粉焼き あさりソース

Viande

カイエット

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。

FOREST LUNCH COURSE

フォレストランチコース

¥4,950 (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

S o u p e

本日のスープ

Poisson

本日のシェフのオススメお魚料理

V i a n d e

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



TERRACE DINNER COURSE

テラスディナーコース

¥7,260 (税・サービス料込)



Amuse Bouche

食前のお楽しみ
Today's appetizer

Hors d'œuvre

宮崎ブランドサーモンのマリネ 日向夏の香り
Marinated miyazaki brand salmon

Soupe

ミネストローネ
Minestrone

Poisson

日向灘沖獲れ白身魚の詰め物
Stuffing of local white fish

Granité

お口直しの冷菓
Palate cleansing sherbet

Viande

宮崎牛ランプのカツレツ
小林ダイワファームのヤマクッバイ風味
Miyazaki beef lamp cutlet
又は or
宮崎牛ロース 【+1,650 円】
Miyazaki beef loin steak with red wine sauce

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

食前のお楽しみ
Today's appetizer

Hors d'œuvre

本日のオードブル
Today's d'oeuvres platter

2Hors d'œuvr

フロマージュテッド
Furomajuteddo

Soupe

本日のスープ
Today's soup

Poisson

日向灘沖獲れ白身魚とオマールテールのフリカッセ
Fricassee with white fish and Omar tail

Granité

お口直しの冷菓
Palate cleansing sherbet

Viande

宮崎牛ロースのグリエ 赤ワインソース
Miyazaki beef loin steak with red wine sauce

又は or

宮崎牛フィレ 【+1,650 円】
Miyazaki beef loin steak with red wine sauce

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

(2名様からのご注文となります)

¥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

宮崎産真鯛のスモーク
Smoked red sea bream from Miyazaki

2èm Hors d'œuvre

本日の宮崎産の一品
Today's miyazaki ingredients

Soupe

宮崎牛のコンソメ
Today's soup

Poisson

宮崎産クエのポワレ サフランソース
Poire of que from Miyazaki

Granité

お口直しの冷菓
Palate cleansing sherbet

Viande

宮崎牛ロースのグリエ
Miyazaki beef loin steak with
又は or
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。