

# TERRACE DINNER COURSE

## テラスディナーコース

\6,000 (税・サービス料別)



### *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  
Seasonal soup

### *Poisson*

日向灘沖どれ白身魚のブイヤベース  
Local white fish bouillabaisse

### *Granité*

お口直しの冷菓  
Palate cleansing sherbet

### *Viande*

宮崎牛ランプのポワレ 粒マスタードソース  
Miyazaki rump steak with grained mustard sauce

又は or

宮崎牛ロース 【+1,500円】

Miyazaki beef loin steak with red wine sauce

### *Pain ou riz*

自家製パン 又は ライス  
Homemade bread or rice

### *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

# GARDEN DINNER COURSE

## ガーデンディナーコース

\8,000 (税・サービス別)



### *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  
Local fish carpaccio

### *2Hors d' œuvr*

テットドフロマージュ  
Head Cheese

### *Soupe*

本日のスープ  
Seasonal soup

### *Poisson*

カナダ産 オマール海老のポワレ  
Canadian omar shrimp poiret

### *Granité*

お口直しの冷菓  
Palate cleansing sherbet

### *Viande*

黒毛和牛とフォアグラのロッシーニ風  
Wagyu beef fillet steak and foie gras rossini

又は or

宮崎牛ロース 【+1,500円】

Miyazaki beef loin steak with red wine sauce

### *Pain ou riz*

自家製パン 又は ライス  
Homemade bread or rice

### *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

*FOREST DINNER COURSE*  
フォレストディナーコース

\10,000 (税・サービス料別)



*Amuse Bouche*

宮崎キャビア 1983  
MIYAZAKI caviar 1983

*1er Hors d' œuvre*

宮崎地頭鶏のテリーヌ  
Miyazai brand Jidori terrine

*2èm Hors d' œuvre*

サザエの香草焼き  
Grilled of Miyazaki brand Jidori

*Soupe*

宮崎牛のオニオングラタンスープ  
Miyazaki beef of onion gratin soup

*Poisson*

宮崎北浦町産 クエのロースト  
Rosted of Local blowfish

*Granité*

お口直しの氷菓  
Palate cleansing sherbet

*Viande*

宮崎牛ロース 赤ワインソース  
Miyazaki beef loin steak with red wine sauce  
又は or  
宮崎牛フィレ 【+1,500円】  
Miyazaki beef fillet steak with port wine sauce

*Pain*

自家製パン 又は ライス  
Homemade bread or rice

*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

# TERRACE LUNCH COURSE

## テラスランチコース

\2,000 (税別・サービス料含みます)



### *Hors d' oeuvre*

本日のオードブル

### *Soupe*

本日のスープ

### *Poisson*

日向灘沖どれ白身魚のプロヴァンス風

### *Viande*

綾豚のシュークルート

又は

宮崎牛ランプ肉 【+1,500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



# GARDEN LUNCH COURSE

## ガーデンランチコース

\3,000 (税別・サービス料含みます)



### *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*

日向灘沖どれ白身魚とムール貝の包み焼き

### *Viande*

森林鶏のモモのコンフィ

又は

宮崎牛ランプ肉 【+1,500 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



# FOREST LUNCH COURSE

## フォレストランチコース

\4,500 (税別・サービス料含みます)・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

### *V i a n d e*

本日のシェフのオススメお肉料理

又は

宮崎牛ランプ肉【+1,500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

