

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'oeuvre

本日のオードブル

Today's hors d'oeuvre

Soupe

本日のスープ

Today's soup

Poisson

日向灘沖獲れ白身魚とムール貝の包み焼き

Grilled white fish and mussels

Granité

お口直しの冷菓

Palate cleansing sherbet

Viande

宮崎牛ランプのロースト フォアグラバター添え

Roasted Miyazaki Beef Rump Foie gras with butter

又は or

◆宮崎牛ロース 【+2,000 円】

Miyazaki beef loin

Pain

パン

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

青森産鴨のスマーク
Smoked duck

2Hors d'œuvr

カツオの香草パン粉揚げ
Fried bonito with herbal bread crumbs

Soupe

本日のスープ
Today's soup

Poisson

真鯛と帆立のブレゼ
Braised sea bream and scallops

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 【+2,000 円】

Miyazaki beef loin

Pain

パン
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

宮崎県産チョウザメのハム

Sturgeon ham from Miyazaki Prefecture

2èm Hors d'œuvre

フロマージュテッド

Fromageted

Soupe

本日のスープ

Today's soup

Poisson

北浦獲れクエのロースト

Roast kueh from Kitaura

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 Roast Poiret with Red Wine Sauce

又は or

◆宮崎牛フィレ 【+3,000 円】

Miyazaki beef fillet steak

Pain

パン

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 hors d'oeuvre

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

パン

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

◆宮崎県産白身魚のブイヤベース

◆綾豚肉のグリエ キノコクリームソース

Pain

パン (2個付き)

※パンのおかわりは、2個で363円になります。

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

本日のオードブル

Soupe

本日のスープ

Poisson

宮崎県産白身魚のブイヤベース

Viande

カナダ産牛肉のポワレ
グリーンペッパーソース
又は

◆宮崎牛ランプ肉【+1,650円】

Pain

パン (2個付き)

※パンのおかわりは、2個で363円になります。

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

¥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

パン (2個付き)

※パンのおかわりは、2個で363円になります。

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



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

宮崎牛のビーフシチュー

Pain

パン (2個付き)

※パンのおかわりは、2個で363円になります。

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 1,500 円

スープ・パン

ワンプレート

(ハンバーグ、ポテトフライ、からあげ、アメリカンドック等)

デザート・ドリンク

○スペシャルコース 2,750 円～

スープ・パン

揚物盛り合わせ

オムライス

黒毛和牛ロースステーキ和風ソース

デザート

ドリンク

※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。