

MEIBIA LUNCH

-メイビアランチ-

¥3,630 (税・サービス料込) (平日¥3,025)

アボカドとカンパチマリネのタルタル
Avocado and Amberjack marinade

冷製ゴールドラッシュのスープ
Cold cornsoup

◆Choose a main dish

◇日向灘沖獲れ白身魚とアサリのブレゼ
Braised white fish and clams from Miyazaki

◇宮崎ブランドポークの薪焼とお米豚のフランク
Miyazaki brand pork and frankfurters

◇宮崎牛ビーフシチュー +¥500
Miyazaki beef stew

パン・オリーブオイル
Bread and olive oil

本日のデザート
Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶
Coffee or local 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 LUNCH

-フォレストランチ-

¥4,840 (税・サービス料込) (平日¥4,235)

本日の一皿

Today's dish

西米良サーモンのマリネ

Marinated Nishimera salmon

冷製ゴールドラッシュのスープ

Cold cornsoup

日向灘沖獲れ白身魚とアサリのブレゼ

Braised white fish and clams from Miyazaki

ひなた和牛の薪焼

Hinata Wngyu beef grilled on wood

◆Rank UP 宮崎牛ランプ ¥1,000

Miyazaki beef rump

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

SPECIAL LUNCH

-スペシャルランチ-

¥6,655 (税・サービス料込) (平日¥6,050)

本日の一皿

Today's dish

本日のオードブル

Today's horsd'oeuvres

本日のスープ

Today's soup

シェフのおすすめお魚料理

Chef's Recommended Fish dish

宮崎牛ランプの薪焼

Wood-grilled Miyazaki beef rump

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

MEIBIA DINNER

-メイビアディナー-

¥9,680 (税・サービス料込)

本日の一皿

Today's dish

本日のオードブル

Today's horsd'oeuvres

◆ +宮崎キャビア 1983 ¥2,500

Miyazaki Caviar 1983

温野菜と自家製ハム

Steamed vegetables and homemade ham

宮崎県産白身魚と有頭エビ

White fish and head-on shrimp from Miyazaki prefecture

お口直し

Palate cleansing sherbet

宮崎牛ランプの薪焼

Wood-grilled Miyazaki beef rump

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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

-フォレストディナー-

¥15,730 (税・サービス料込)

本日の一皿

Today's dish

本日のオードブル

Today's horsd'oeuvres

◆ +宮崎キャビア 1983 ¥2,500

Miyazaki Caviar1983

宮崎産サザエのブルギニョン

Turban shell Bourguignon

温野菜と自家製ハム

Steamed vegetables and homemade ham

日向灘沖獲れ白身魚 岩塩包み焼き

White fish wrapped in rock salt and grilled

お口直し

Palate cleansing sherbet

宮崎牛ロース ロースト

モリーユソース

Roasted Miyazaki beef loin with morille sauce

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

SPECIAL DINNER

-スペシャルディナー-

¥21,780 (税・サービス料込)

本日の一皿

Today's dish

ホタテ貝柱のラビオリ

宮崎キャビア 1983

Scallop Ravioli

Miyazaki Caviar 1983

皇帝エビ 薪の香り

Emperor prawn, the scent of firewood

温野菜と自家製ハム

Steamed vegetables and homemade ham

アワビのパイ包み

Abalone pie

お口直し

Palate cleansing sherbet

宮崎牛フィレとフォアグラのロッシーニ

Miyazaki beef fillet and foie gras Rossini

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

Terre Lunch

-テール- 大地

¥4,840 (税・サービス料込) (平日¥4,235)

季節の野菜

Seasonal vegetables

一品

Today's dish

旬魚

Seasonal fish

宮崎牛イチボ

Miyazaki beef rump

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

Ciel Lunch

-シエル- 空

¥6,340 (税・サービス料込) (平日¥5,735)

季節の野菜

Seasonal vegetables

一品

Today's dish

旬魚 赤須海老

Seasonal fish and Akasu prawn

宮崎牛サーロイン

Miyazaki beef sirloin

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

Mer Lunch

-メール- 海

¥7,340 (税・サービス料込) (平日¥6,735)

食前のお愉しみ

Seasonal vegetables

季節の野菜

Seasonal vegetables

一品

Today's dish

旬魚 赤須海老

Seasonal fish and Akasu prawn

宮崎牛フィレ

Miyazaki beef fillet

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

Fleur Dinner

-フルール- 花

¥10,890 (税・サービス料込)

食前のお愉しみ

Seasonal vegetables

季節の野菜

Seasonal vegetables

一品

Today's dish

貝

Various shellfish

宮崎牛サーロイン

Miyazaki beef sirloin

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

Lune Dinner

-リュヌ- 月

¥13,310 (税・サービス料込)

食前のお愉しみ

Seasonal vegetables

季節の野菜

Seasonal vegetables

貝

Various shellfish

旬魚 赤須海老

Seasonal fish and Akasu prawn

宮崎牛サーロイン

Miyazaki beef sirloin

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

Étoile Dinner

-エトワール- 星

¥15,730 (税・サービス料込)

食前のお愉しみ

Seasonal vegetables

季節の野菜

Seasonal vegetables

貝

Various shellfish

鮑

Abalone

宮崎牛サーロイン フィレ

Miyazaki beef sirloin and fillet

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

Soleil Dinner

-ソレイユ- 太陽

¥18,755 (税・サービス料込)

食前のお愉しみ

Seasonal vegetables

季節の野菜

Seasonal vegetables

貝

Various shellfish

伊勢海老

Spiny lobster

宮崎牛サーロイン フィレ

Miyazaki beef sirloin and fillet

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

HINATA

-ひなた-

¥24,200 (税・サービス料込)

食前のお愉しみ

Seasonal vegetables

季節の野菜

Seasonal vegetables

貝

Various shellfish

鮑

Abalone

伊勢海老

Spiny lobster

宮崎牛フィレ

Miyazaki beef fillet

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

本日のデザート

Today's dessert

コーヒー・米麴紅茶

Coffee or local 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。

À la carte

宮崎牛ロース肉

Miyazaki beef loin

¥ 6,600

本日の海鮮

Today's seafood

¥2,420

宮崎牛フィレ肉

Miyazaki beef fillet

¥ 8,800

焼き野菜

Grilled vegetables

¥1,210

宮崎牛上フィレ肉

Miyazaki top fillet

¥ 11,000

パン (2種)

2types of bread

¥363

伊勢海老

Spiny lobster

時価

ライス

Rice

¥363

鮑

Abalone

時価

宮崎牛ガーリックライス

Miyazaki beef with garlic rice

¥1,100

フォアグラ

Foie gras

¥ 2,200

宮崎牛ミニカレー

Miyazaki beef mini curry

¥1,320

※食材の大きさや、仕入れの状況によって価格変更の場合もございます。
また、入荷ができない場合もございますので、ご了承ください。

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

※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。