

MEIBIA LUNCH

-メイビアランチ-

¥3,630 (税・サービス料込) (平日¥3,025)

本日のオードブル

Today's Horsd'oeuvres

◆オプション Option

宮崎キャビア 1983 +¥2,420

Miyazaki caviar 1983

本日のスープ

Today's soup

◆Choose a main dish

◇宮崎県産白身魚のブレゼ 白ワインソース

Braised white fish with white wine sauce

又は or

◇綾豚ロースの薪焼 粒マスタードソース

Wood-grilled pork shoulder with whole grain mustard sauce

又は or

◇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

綾豚薪焼 サラダ仕立て

Wood-grilled pork with salad

◆オプション

Option

宮崎キャビア 1983 +¥2,420

Miyazaki caviar 1983

本日のスープ

Today's soup

宮崎県産白身魚のブレゼ 白ワインソース

Braised white fish with white wine sauce

ひなた和牛薪焼 赤ワインソース

Hinata Wagyu beef grilled on fire with red wine 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。

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

へべすブリの薪焼

Wood-grilled yellowtail

◆オプション Option

宮崎キャビア 1983 +¥2,420

Miyazaki caviar 1983

旬の薪焼野菜

Seasonal wood-grilled vegetables

県産白身魚のポワレ ムール貝のスープ仕立て

Pan-fried white fish with mussel soup

◆オプション Option

県産伊勢海老の薪焼 +¥2,420

Wood-grilled spiny lobster

お口直し

Palate cleansing sherbet

宮崎牛ランプ 薪焼

Wood-grilled Miyazaki beef rump

◆オプション Option

宮崎牛ロース +¥2,200

Wood-grilled Miyazaki beef loin

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

薪焼バスクチーズ

Wood-grilled Basque cheese

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

◆オプション Option

宮崎キャビア 1983 +¥2,420

Miyazaki caviar 1983

旬の薪焼野菜

Seasonal wood-grilled vegetables

県産伊勢海老の薪焼

Wood-grilled spiny lobster

お口直し

Palate cleansing sherbet

宮崎牛ロース 薪焼

Wood-grilled Miyazaki beef loin

パン・オリーブオイル

Bread and olive oil

薪焼バスクチーズ

Wood-grilled Basque cheese

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 Menu

-アラカルトメニュー-

オードブル

西米良サーモン ¥1,460
Nishimera Salmon

宮崎県産サザエのブルギニョン ¥1,950
Turban shell Bourguignon

地頭鶏の薪焼バロツティーヌ ¥2,200
Chicken Ballotine

薪焼野菜と自家製ハム ¥1,820
Wood-grilled vegetables and homemade ham

宮崎牛ミニハンバーガー3種 (スープ付) ¥3,030
Miyazaki beef mini hamburger (with soup)

宮崎牛ステーキサンド (スープ付) ¥4,300
Miyazaki beef steak sandwich (with soup)

パスタ

白いペスカトーレ ¥1,800
White Pescatore

本日のパスタ ¥1,500~
Today's Pasta

お子様プレート ¥1,500

スープ・パン
ワンプレート
(ハンバーグ・ポテトサラダ・唐揚げ・エビピラフ 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。
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。

À la carte Menu

-アラカルトメニュー-

魚料理

皇帝エビの薪焼 ¥3,100
Emperor shrimp, wood-grilled

活エゾアワビ ¥4,120
Ezo Abalone

日向灘沖獲れ白身魚とムール貝の包み焼き ¥2,420
White fish and mussels wrapped in a wrap

日向灘沖獲れ白身魚のブイヤベース ¥4,240~
White fish Bouillabaisse

肉料理

お米豚フランク (2本) ¥1,460
Rice pork frankfurter

宮崎牛ランプ肉 (約 100g) ¥4,120
Miyazaki beef rump

宮崎牛ロース肉 (約 100g) ¥6,100
Miyazaki beef loin

宮崎牛フィレ肉 (約 100g) ¥7,990
Miyazaki beef fillet

宮崎県産幻のいぶさな牛 (約 100g) ¥9,000
The legendary Ibusana beef

※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。
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。

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 海老

Seasonal fish and 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 海老

Seasonal fish and 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 海老

Seasonal fish and 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。