

Terrace Restaurant  
COMFORT HOUSE

月替わりコース MONTHLY COURSE

3,800yen

■シェフからの一皿

■前菜

- ・和牛カルパッチョ ビンテージバルサミソース
- ・ズワイガニとグレープフルーツのサラダ

■ホタテのグリルと山芋のロースト、ケーパーとアンチョビソース

【Menu option】

+1,200: プリのポワレと九州産野菜、あごだしのサイフォンスタイル

■パン3種盛り合わせ

■オニオングラタンスープ

■えこめ牛ロースの石焼 旬の野菜のロースト

■季節のフルーツとパティシエ特製デザート

■コーヒー、紅茶

カウンターコース COUNTER COURSE

5,000yen

■食前酒 おおとろ梅のカクテル

■コンフォートハウスからのアミューズ

■和牛カルパッチョ ビンテージバルサミソース

■ズワイガニとグレープフルーツのサラダ

■ホタテのグリルと山芋のロースト、ケーパーとアンチョビソース

■オニオングラタンスープ

■パン2種

■プリのポワレと九州産野菜、あごだしのサイフォンスタイル

■えこめ牛ロースの石焼 旬の野菜のロースト

■季節のフルーツとパティシエ特製デザート

■コーヒーor紅茶

【DRINK OPTION】

+1,000: ソフトドリンク各種

+1,800: ビール/ワイン/カクテル/焼酎/ソフトドリンク

+2,800: スパークリングワイン/ビール/ワイン/カクテル/焼酎/ソフトドリンク

アラカルト A LA CARTE

APPETIZER

Spanish Raw ham スペイン産生ハム	1,200	Ham and salami assortment ハム&サラミ盛り合わせ	1,800
Chef Recommended Today's appetizer シェフおすすめ 本日のアペタイザー	1,200	Three-cheese assortment チーズ盛り合わせ 3種	1,800
Sausage and Soft Egg from Itojima, Dutch Oven Roast with Flamenca Eggs 糸島産つまんでご卵と糸島ソーセージ、ダッチオーブンロースト フラメンカエッグ	1,200		

MEAT

Today's meat dish 本日の肉料理	2,800
Grilled "Imari gyu" Brand Beef loin with special sauce 伊万里牛ロースのグリル イマジネーションソース	4,200

SEAFOOD

Poired of Yellowtail and Kyushu vegetables, Agodashi siphon style プリのポワレと九州産野菜、あごだしのサイフォンスタイル	1,600
Today's seafood dish 本日の魚料理	2,200

SALADAS

Comfort House specialty cobb salad コンフォートハウス特製コブサラダ	1,400	Smoked Salmon and Guacamole Salad with Coriander from Itojima and Kabosu Citrus from Oita Prefecture 糸島産パクチーと大分県産カボスで仕上げたワカモレと スモークサーモンのサラダ	1,400
--	-------	--	-------

GRAINS&MACCHERONI

Today's pasta 本日のパスタ	1,400	Comfort House specialty beef for コンフォートハウス特製ビーフフォー	800
-------------------------	-------	---	-----

DESSERTS

Premium tiramisù 極上ティラミス	800	Dessert of the day 本日のデザート	1,000
-----------------------------	-----	-------------------------------	-------

テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様 ¥500を頂戴しております。