

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

- ・牡丹海老とフルーツトマトのクーリー
- ・馬肉の炭火焼き たまり山葵ソース

■焼き筍と雑穀米のリゾット

■パン3種盛り合わせ

■新玉葱のポタージュ

■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

【Menu option】

+1,200：長浜漁港直送鮮魚のグリル 魚介とあごだしのスープサイフォンスタイル

カウンターコース COUNTER COURSE

5,000yen

■食前酒 季節のフルーツカクテル

■ミル貝と海藻のマリネ

■牡丹海老とフルーツトマトのクーリー

■馬肉の炭火焼き たまり山葵ソース

■焼き筍と雑穀米のリゾット

■新玉葱のポタージュ

■パン2種

■長浜漁港直送鮮魚のグリル 魚介とあごだしのスープ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

Grilled fresh fish just came from Nagahama market, seafood and Agodashi siphon style 長浜漁港直送鮮魚のグリル 魚介とあごだしのスープ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オー	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。