

Terrace Restaurant
COMFORT HOUSE

March 1th ~ 8th

Lunch Course

CASUAL LUNCH

1,500

- Appetizer オードブル5種盛り合わせ
・サヨリの昆布[☆] 海藻サラダ仕立て わさびドレッシング / ズワイガニと豆サラダ
/ 菜の花とベーコンのフリッタータ / ウド、ホタルイカ西京味噌ピネグレットマリネ / 明太ひじき Pasta
- Soup 本日のスープ
・新玉葱のポタージュ
- Main 4種類からチョイス
・アサリとシラスのリゾット セリと三つ葉のサラダ
・長浜鮮魚のムニエル アオサの焦がしバターソース
・霧島豚と春キャベツの白ワインヴィネガー ココットオープン焼き
・熊本産牛リブロースグリル 九州産野菜のロースト イマジネーションソース (+300)

PETIT LUXURY LUNCH

1,980

- Appetizer オードブル5種盛り合わせ
・サヨリの昆布[☆] 海藻サラダ仕立て わさびドレッシング / ズワイガニと豆サラダ
/ 菜の花とベーコンのフリッタータ / ウド、ホタルイカ西京味噌ピネグレットマリネ / 明太ひじき Pasta
- Soup 本日のスープ
・新玉葱のポタージュ
- Risotto 本日のリゾット
・アサリとシラスのリゾット セリと三つ葉のサラダ
- Main 本日のお魚料理 or 本日のお肉料理
・長浜鮮魚のムニエル アオサの焦がしバターソース
・霧島豚と春キャベツの白ワインヴィネガー ココットオープン焼き
・熊本産牛リブロースグリル 九州産野菜のロースト イマジネーションソース
- Dessert 3種類からチョイス
・紫蘇アイスと梅酒ゼリー
・阿蘇ジャージー牛乳のブランマンジェ
・モントルテとアーモンドアイス

LUXURY LUNCH

2,800

- Appetizer オードブル5種盛り合わせ
・サヨリの昆布[☆] 海藻サラダ仕立て わさびドレッシング / ズワイガニと豆サラダ
/ 菜の花とベーコンのフリッタータ / ウド、ホタルイカ西京味噌ピネグレットマリネ / 明太ひじき Pasta
- Soup 本日のスープ
・新玉葱のポタージュ
- Fish 本日の魚料理
・長浜鮮魚のムニエル アオサの焦がしバターソース
- Meat 本日のお肉料理
・霧島豚と春キャベツの白ワインヴィネガー ココットオープン焼き
・熊本産牛リブロースグリル 九州産野菜のロースト イマジネーションソース
- Dessert 3種類からチョイス
・紫蘇アイスと梅酒ゼリー
・阿蘇ジャージー牛乳のブランマンジェ
・モントルテとアーモンドアイス