

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
- ・長浜漁港鮮魚とモズクのカルパッチョ
 - ・ミズイカ アンディーブ ペコリーノチーズサラダ
- 生ウニ ズワイガニのリゾット

- パン3種盛り合わせ
- 新ジャガイモ冷製スープ
- 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

【Menu option】
+1,200：オマール海老のロースト 八女茶仕立て 白ワインソース

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
- 長浜漁港鮮魚とモズクのカルパッチョ
- ミズイカ アンディーブ ペコリーノチーズサラダ
- ホタテ貝とアスパラガス ノワゼットソース
- 生ウニ ズワイガニのリゾット
- 新ジャガイモ冷製スープ

- パン2種
- オマール海老のロースト 八女茶仕立て 白ワインソース
- 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

Italian Raw ham イタリア産生ハム	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
Grilled Sausage from Itoshima, Potato Butter Roast, and Sauerkraut 糸島ソーセージのグリル、じゃが芋バターローストとザウワークラウト	1,200		

MEAT

Today's meat dish 今日の肉料理	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

Roasted Lobster Prepared Yame Tea White Wine Sauce	1,600
オマール海老のロースト 八女茶仕立て 白ワインソース	
Today's seafood dish	2,200
今日の魚料理	

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	1,400	Raw Sea Urchin Snow Crab Risotto	1,500
本日のパスタ		生ウニ スワイガニのリゾット	

DESSERTS

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

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。