

Terrace Restaurant
COMFORT HOUSE

May 7th ~ 10th

Lunch Course

CASUAL LUNCH

1,500

- Appetizer** オードブル5種盛り合わせ
鮮魚の昆布酢 海藻サラダ仕立て わさびドレッシング/サーモンコンフィと豆苗 マヨネーズソース/
長芋とベーコンのフリッタータ/タコジャガイモ キヌア赤玉葱ドレッシングマリネ/
有田鶏パプリカ 白ワインピネガーマリネ
- Soup** 本日のスープ
・新じゃがいも冷製スープ
- Main** 4種類からチョイス
・ズワイカニとグリーンピースのリゾット
・長浜鮮魚のムニエル 八女茶クリームソース
・霧島豚と春キャベツロール コンソメ ストープオープン
・黒毛和牛肩肉グリル 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
鮮魚の昆布酢 海藻サラダ仕立て わさびドレッシング/サーモンコンフィと豆苗 マヨネーズソース/
長芋とベーコンのフリッタータ/タコジャガイモ キヌア赤玉葱ドレッシングマリネ/
有田鶏パプリカ 白ワインピネガーマリネ
- Soup** 本日のスープ
・新じゃがいも冷製スープ
- Risotto** 本日のリゾット
・ズワイカニとグリーンピースのリゾット
- 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 八女茶クリームソース
・霧島豚と春キャベツロール コンソメ ストープオープン
・黒毛和牛肩肉グリル 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
・アマレットのプラマンジェ マンゴーアイス
・阿蘇ジャージー牛乳のパナコッタ フレッシュフルーツ
・カカオとミルクチョコレートのムース

LUXURY LUNCH

2,800

- Appetizer** オードブル5種盛り合わせ
鮮魚の昆布酢 海藻サラダ仕立て わさびドレッシング/サーモンコンフィと豆苗 マヨネーズソース/
長芋とベーコンのフリッタータ/タコジャガイモ キヌア赤玉葱ドレッシングマリネ/
有田鶏パプリカ 白ワインピネガーマリネ
- Soup** 本日のスープ
・新じゃがいも冷製スープ
- Fish** 本日の魚料理
・長浜鮮魚のムニエル 八女茶クリームソース
- Meat** 本日のお肉料理
・霧島豚と春キャベツロール コンソメ ストープオープン
・黒毛和牛肩肉グリル 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
・アマレットのプラマンジェ マンゴーアイス
・阿蘇ジャージー牛乳のパナコッタ フレッシュフルーツ
・カカオとミルクチョコレートのムース