

*Terrace Restaurant*  
**COMFORT HOUSE**

May 13<sup>th</sup> ~ 17<sup>th</sup>

## Lunch Course

### CASUAL LUNCH 1,500

Appetizer	オードブル5種盛り合わせ 鮮魚の昆布〆 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 白ワインビネガーマリネ
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 ・長浜鮮魚のボワレ あおさ焦がしバターソース ・牛頬肉黒ビール煮込み 九州産野菜のロースト ・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 鮮魚の昆布〆 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 白ワインビネガーマリネ
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 ・長浜鮮魚のボワレ あおさ焦がしバターソース ・牛頬肉黒ビール煮込み 九州産野菜のロースト ・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ンナコッタ 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 鮮魚の昆布〆 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 白ワインビネガーマリネ
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 ・長浜鮮魚のボワレ あおさ焦がしバターソース
Meat	本日のお肉料理 ・牛頬肉黒ビール煮込み 九州産野菜のロースト ・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ンナコッタ 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