

Terrace Restaurant

COMFORT HOUSE

May 13th ~ 17th

Lunch Course

CASUAL LUNCH1,500

Appetizer	オードブル5 種盛り合わせ 鮮魚の昆布ㄨ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 ・長浜鮮魚のポワレ 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 LUNCH1,980

Appetizer	オードブル5 種盛り合わせ 鮮魚の昆布ㄨ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 ・長浜鮮魚のポワレ 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 LUNCH2,800

Appetizer	オードブル5 種盛り合わせ 鮮魚の昆布ㄨ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 ・長浜鮮魚のポワレ 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