

Terrace Restaurant  
COMFORT HOUSE

May 20<sup>th</sup> ~ 24<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~~メ~~ 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  
・長浜鮮魚と九州産野菜のロースト トマトケッカソース  
・鴨腿肉柚子コンフィ スプラウトサラダ  
・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~~メ~~ 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  
・長浜鮮魚と九州産野菜のロースト トマトケッカソース  
・鴨腿肉柚子コンフィ スプラウトサラダ  
・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~~メ~~ 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  
・長浜鮮魚と九州産野菜のロースト トマトケッカソース
- Meat 本日のお肉料理  
・鴨腿肉柚子コンフィ スプラウトサラダ  
・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