

Terrace Restaurant

COMFORT HOUSE

May 27th ~ 31th

Lunch Course

CASUAL LUNCH 1,500

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 ・長浜漁港直送鮮魚のポワレ グリビッシュソース 九州産野菜のロースト ・合鴨のパテ マッシュルームのシェリービネガーソース 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 ・長浜漁港直送鮮魚のポワレ グリビッシュソース 九州産野菜のロースト ・合鴨のパテ マッシュルームのシェリービネガーソース 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 ・アマレットのブラマンジェ 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 ・長浜漁港直送鮮魚のポワレ グリビッシュソース 九州産野菜のロースト
Meat	本日のお肉料理 ・合鴨のパテ マッシュルームのシェリービネガーソース 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 ・アマレットのブラマンジェ 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