

Terrace Restaurant
COMFORT HOUSE

月替わりコース MONTHLY COURSE

3,800yen

■シェフからの一皿

■前菜

・長浜漁港鮮魚のクリュ シークワーサピネグレット
・ミズイカと生ウニロール 新生姜ピューレ

■穴子バルサミコキャラメリゼ 雑穀米リゾット

【Menu option】

+1,200: オマール海老のロースト 八女茶仕立て 白ワインソース

■パン3種盛り合わせ

■トウモロコシの冷製スープ

■黒毛和牛肩肉の石焼 旬の野菜のロースト

■季節のフルーツとパティシエ特製デザート

■コーヒー、紅茶

BBQ メニュー BBQ MENU

■厚切り牛タン 100g 1,500円

■黒毛和牛 肩 100g 1,500円

■熊本県産えこめ牛 リブロース100g 1,800円

■オマール海老 半匹 2,500円 / 1匹 3,500円

■ブラックアンガス牛 Tボーン 4,500円

■伊万里牛 A3ロース 100g 6,000円

■シーフードプラッター 2人前/1,800円
(サザエ2個、ホタテ2個、赤海老2尾)

■サザエ 1個/500円

■帆立貝 1個/500円

■赤海老 1尾/500円

■生ハム&チーズ 1個/500円

■季節のデザート 1個/500円

【DRINK OPTION】

+1,000: ソフトドリンク各種

+1,800: ビール/ワイン/カクテル/焼酎/ソフトドリンク

+2,800: スパークリングワイン/ビール/ワイン/カクテル/
焼酎/ソフトドリンク

アラカルト A LA CARTE

APPETIZER

Italian Raw ham 1,200

イタリア産生ハム

Chef Recommended Today's appetizer 1,200

シェフおすすめ 本日のアペタイザー

Grilled Sausage from Itoshima, Potato Butter Roast, and Sauerkraut 1,200

糸島ソーセージのグリル、じゃが芋バターローストとザウワークラウト

Ham and salami assortment 1,800

ハム&サラミ盛り合わせ

Three-cheese assortment 1,800

チーズ盛り合わせ 3種

MEAT

Today's meat dish 2,800

本日の肉料理

Grilled "Imari gyu" Brand Beef loin with special sauce 4,200

伊万里牛ロースのグリル イマジネーションソース

SEAFOOD

Roasted Lobster Prepared Yame Tea White Wine Sauce 1,600

オマール海老のロースト 八女茶仕立て 白ワインソース

Today's seafood dish 2,200

本日の魚料理

SALADAS

Comfort House specialty cobb salad 1,400

コンフォートハウス特製コブサラダ

Smoked Salmon and Guacamole Salad with Coriander 1,400

from Itojima and Kabosu Citrus from Oita Prefecture

糸島産パクチーと大分県産カボスで仕上げたワカモレと
スモークサーモンのサラダ

GRAINS&MACCHERONI

Today's pasta 1,400

本日のパスタ

Edamame Snow Crab Risotto 1,500

枝豆 ズワイガニのリゾット

DESSERTS

Premium tiramisù 800

極上ティラミス

Dessert of the day 1,000

本日のデザート

テーブルチャージ及びパン代といたしましてお一人様 ¥500を頂戴しております。