

Terrace Restaurant

COMFORT HOUSE

July 22th ~ 26th

Lunch Course

CASUAL LUNCH1,500

Appetizer	オードブル5 種盛り合わせ 鮮魚の昆布ㄨ シークワーサードレッシング／モッツアレラチーズ ナスマリネ／ ゴーヤのフリッタータ／タコ トマト ジェノベーゼ／糸島豚ジャンボンブラン
Soup	本日のスープ ・トムモロコシの冷製スープ チキンコンソメジュレ
Main	4種類からチョイス ・穴子キャラメリゼ 雑穀米リゾット ・長浜漁港直送鮮魚のポワレ アサリ貝クリームソース ・霧島豚のパテ ラビコットソースソース 九州産野菜のグリル ・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 (+ 3 0 0)

PETIT LUXURY LUNCH1,980

Appetizer	オードブル5 種盛り合わせ 鮮魚の昆布ㄨ シークワーサードレッシング／モッツアレラチーズ ナスマリネ／ ゴーヤのフリッタータ／タコ トマト ジェノベーゼ／糸島豚ジャンボンブラン
Soup	本日のスープ ・トムモロコシの冷製スープ チキンコンソメジュレ
Risotto	本日のリゾット ・穴子キャラメリゼ 雑穀米リゾット
Main	本日のお魚料理o r 本日のお肉料理 ・長浜漁港直送鮮魚のポワレ アサリ貝クリームソース ・霧島豚のパテ ラビコットソースソース 九州産野菜のグリル ・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 ・アールグレイパルフェ ・ムースフロマージュ ミルティーユソース ・無花果パウンドケーキ

LUXURY LUNCH2,800

Appetizer	オードブル5 種盛り合わせ 鮮魚の昆布ㄨ シークワーサードレッシング／トマト モッツアレラチーズ バジルソース／ 梅フリッタータ／タコ オクラ ワサビソース／糸島豚ジャンボンブラン
Soup	本日のスープ ・トムモロコシの冷製スープ
Fish	本日の魚料理 ・長浜漁港直送鮮魚のポワレ アサリ貝クリームソース
Meat	本日のお肉料理 ・霧島豚のパテ ラビコットソースソース 九州産野菜のグリル ・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 ・アールグレイパルフェ ・ムースフロマージュ ミルティーユソース ・無花果パウンドケーキ