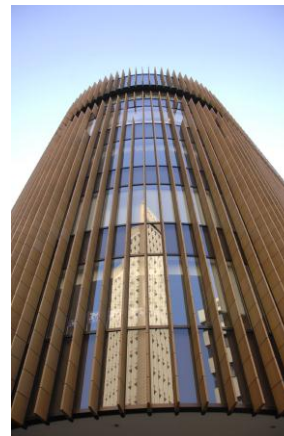


Restaurant
FORESTA



～ 椿 Dinner ～

人参のムース コンソメゼリーと蒸し雲丹添え

カリフラワーのクリームスープ

鱈のポアレ タプナードと味噌風味バターソース

または

仔牛ロースのペルシャード フォンドヴォーソース

シェフより本日のデザート

パン

コーヒー または 紅茶

¥4,500 (税込み)



写真はイメージです。

～ 紫紺 Dinner ～

リコッタチーズと蟹のサーモンタンバル

フォアグラソテーと大根コンソメ煮 赤ワインソース

鰯のバプール ナンチュアソース 帆立ムース包み

国産牛フィレスステーキ レフォールソース

シェフより本日のデザート

パン

コーヒー または 紅茶

¥6,700 (税込み)



写真はイメージです。

～ A la carte ～

【オードブル】

人参ムース コンソメゼリーと
蒸し雲丹添え・・・ ¥1,400 (税込み)

リコッタチーズと蟹の
サーモンタンバル・・・ ¥1,700 (税込み)

スモークサーモン・・・ ¥1,000 (税込み)

生ハム&サラミ盛合せ・・・ ¥1,200 (税込み)

おつまみバラエティー・・・ ¥1,200 (税込み)

チーズセレクション・・・ ¥1,000 (税込み)

ボイルソーセージ・・・ ¥1,200 (税込み)

シェフお任せセット・・・ ¥2,000 (税込み)

【サラダ】

シーザーサラダ・・・ ¥800 (税込み)

～ A la carte ～

【魚料理】

鱈のポワレ タプナードと
味噌風味バターソース・・・ ¥1,700 (税込み)

鰈のバプール ナンチュアソース
帆立ムース包み・・・ ¥1,700 (税込み)

【肉料理】

仔牛ロースのペルシャード
フォンドヴォーソース・・・ ¥2,400 (税込み)

国産牛フィレスステーキ
レフォールソース・・・ ¥2,800 (税込み)

【デザート】

本日のケーキ・・・ ¥500 (税込み)

アイスクリーム・・・ ¥500 (税込み)

【飲物】

コーヒー・・・ ¥500 (税込み)

紅茶・・・ ¥500 (税込み)