

FOREST KITCHEN

with Outdoor Living

APPETIZER

Assorted homemade pickles of Miyagi carefully selected vegetables 宮城厳選野菜の自家製ピクルス盛り合わせ	900	Caprise of delicious tomato and platter cheese デリシャストマトとブラータチーズのカプレーゼ	1,300
Smoked nuts and cream cheese 燻製木の实とクリームチーズ	900	Masako frit herb soy sauce vinaigrette 真鯨のフリットハーブソースヴィネグレット	1,300
Red Fried Chicken Wing Honey mustard pasta sauce レッドフライドチキンウイング ハニーマスタードバクチーソース	1,000	Avocado and white lever frit wasabi dip アボガドと白レバーのフリット 山葵ディップ	1,400
Tortilla of Miyagi Forest and Soybeans 宮城森林どりと空豆のトルティージャ	1,100	Sea urchin rice ball rolled in pancetta パンチェッタで巻いたウニのライスボール	1,400
Ceremonial salmon with ceremonial buttocks サーモンのセビーチェ ずんだのタブレ添え	1,100	Assorted appetizers 3 varieties アベタイザー 3種盛り合わせ	1,600
Grilled Pate de Campagne with homemade picklee 焼きパテドカンパーニュ 自家製ピクルス添え	1,200	Today's smoked platter 本日のスモーク盛り合わせ	1,900
Delicious tomato's gaspacho and okinawan octopus frit デリシャストマトのガスパチョと近海タコのフリット	1,200		

VEGETABLE

Fried pumpkin cumin and mimolette red wine spice butter フライドパンプキン クミンとミモレット 赤ワインスパイスバター	800	Miyagi Forest Bowl Grill Romain's Chopped Salad 宮城森林どりのグリル ロメインのチョップドサラダ	1,300
Miyagi prefecture zucchini and paprika grilling Milfieuv olive tartaru 宮城県産ズッキーニとパプリカのグリルミルフィーユ オリーブのタルタル	900	Warm Salad with Tohoku organic Vegetable and potato Yuzu flavor of Sendai miso インカ芋と東北産オーガニックベジタブルのウォームサラダ 仙台味噌の柚子風味	1,300
Saute of blue tomatoes and homemade tuna smooobrow like 青トマトのソテーと自家製ツナのスムーブロー風	1,200	Domestic cow sliced peach Broiled green Black pepper scent 国産牛薄切りモモ肉炙りのグリーン・シーザーサラダ 黒胡椒の香り	1,600
With Miyagi prefecture vegetables Bagna cauda 5 kinds of dips (half) 宮城県産野菜のバーニャカウダ 5種のディップで (ハーフ)	1,200	With 5 types of Bagna cauda vegetables produced in Miyagi prefecture 宮城県産野菜のバーニャカウダ 5種のディップで	1,900

FROM THE OCEAN

Lively abalone fruit tomato salsa and homemade ponzu jelly 活きアワビ フルーッとマトのサルサと自家製ポン酢ジュレ	1,800	Roasted sword fish Narcissus polenta and burned butter sauce 太刀魚のロースト からすみポレンタと焦がしバターソース	2,000
Grilled scallop scallop saffron flavor and domestic lemon grill ホタテのグリル フェネルのサフラン風味と国産レモンのグリル	1,800	Herb Confit Sendai chief eggplant fondant and leafy accents おこぜのハーブコンフィ 仙台長茄子のフォンダンと大葉のアクセント	2,200
Anago's frit and turnip crocans eat from the Netherlands sauce アナゴのフリットとカブのクロッカ 食べるオランダソース	1,800	Roasted of the steamed sea urchin Sabillon tomato 鱈のスチーム ウニのサバイヨン トマトのロースト	2,400
Roasted with citrus marinated isaki 柑橘でマリネしたイサキのロースト	2,000		

FROM THE FARM

Sulcicher grill from Kumamoto Miyazaki Hyuga summer with salt 熊本産サルシチャグリル 宮崎日向夏の塩添え	1,600	Rotisserie Spicy Chicken with Miyagi Forest Bowl 宮城森林どりのロティサリースパイシーチキン	2,600
Datesakura pork marinated with Sendai miso and watermelon and lemon grill 仙台味噌でマリネした伊達ざくらポークと西瓜とレモンのグリル	1,800	12h confit of ram shoulder Onion marmalade and Tasmanian mustard ラム肩肉の12時間コンフィ 玉葱マーマレードとタスマニアマスタード	2,600
Grilled beef tongue marinated with salt koji I smashed this lavigot 塩麹でマリネした厚切り牛タンのグリル いぶりがっこのラヴィゴット	1,900	Grill of Japan Takami beef ribbed meat 日高見牛リブロース肉のグリル	4,200
Duck Roast Homemade Black Garlic and Salsa 合鴨ロース 自家製黒にんにくとサルサ	2,200	Grilled Olive beef and Omar from Kagawa Prefecture 香川県産オリーブ牛とオマルのグリル	5,800
Grill of US Black Angus cattle "Misji" USブラックアンガス牛"ミスジ"のグリル	2,500		
Grilled lamb chops with spices Sauce with lime and mushrooms ラムチョップのスパイス焼き ライムとバクチーのソース	2,400		

COURSE

TOUHOKU COURSE 6,000yen

- ・ 社のアベタイザー 2種盛り合わせ
- ・ アボガドと白レバーのフリット 山葵ディップ
- ・ 宮城県産ズッキーニとパプリカの
グリルミルフィーユ オリーブのタルタル
- ・ 太刀魚のロースト
からすみポレンタと焦がしバターソース
- ・ 仙台味噌でマリネした
伊達ざくらポークと西瓜とレモンのグリル
- ・ 本日のパティシエ特製デザート

TOUHOKU COURSE 8,000yen

- ・ 社のアベタイザー 2種盛り合わせ
- ・ サーモンのセビーチェ ずんだのタブレ添え
- ・ 青トマトのソテーと自家製ツナのスムーブロー風
- ・ 宮城森林どりのグリル ロメインのチョップドサラダ
- ・ 鱈のスチーム ウニのサバイヨン トマトのロースト
- ・ USブラックアンガス牛"ミスジ"のグリル
- ・ 本日のパティシエ特製デザート

TOUHOKU COURSE 10,000yen

- ・ 社のアベタイザー 3種盛り合わせ
- ・ デリシャストマトのガスパチョと近海タコのフリット
- ・ インカ芋と東北産オーガニックベジタブルの
ウォームサラダ 仙台味噌の柚子味噌風味
- ・ ホタテのグリル
フェネルのサフラン風味と国産レモンのグリル
- ・ 日高見牛リブロース肉のグリル
- ・ パンチェッタで巻いたウニのライスボール
- ・ 本日のパティシエ特別デザート