

FOREST KITCHEN

with Outdoor Living

LUNCH MENU

全てのランチにこだわり野菜のサラダ、前菜、スープ、デザートbuffetがつきます

All lunch menu include sarad, appetizers soup,and dessert buffet.

VEGETABLE 2,500

Grilled Locally produced and consumed vegetables balsamic source of mushrooms

宮城県産地野菜と旬野菜のグリル モリーユ茸のバルサミソース

FARM SANDWICH 2,500

Tuna cutlets and Ratatouille sandwich with homemade pickle

鮪のカツレットとラタトゥイユサンド 自家製ピクルス

FROM THE OCEAN 2,600

Roasted sword fish with Botargo polenta and beurre noisette

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

FROM THE FARM 2,600

Roasted chicken Moroccan spicy flavor with grilled lemon

森林鶏のモロッケンスパイシーロースト レモンのグリル添え

FROM THE CATTLE FARM 2,800

Grilled natural grazing beef with truffle potato puree, sauce madere

自然放牧牛のグリル トリュフ入りじゃが芋のピューレ マデイラソース

DRINK

Champagne Glass 1,200 Bottle 8,900 ~
シャンパーニュ

Sparkling Wine Glass 500 Bottle 1,800 ~
スパークリングワイン

Wine (Red /White) Glass 500 Bottle 2,800 ~
ワイン(赤・白)

The PREMIUM MALTS<KAORU ALE> 650
ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール

Alcohol Free 500
オールフリー(ALCOHOL 0%)