

DINNER MENU

Appetizer - 冷たい前菜 -

Spain cured ham,salami and homemade pickles スペイン産生ハムとサラミ 自家製ピクルス	1,500
Tohoku Vegetable Bagna Càuda with Truffle & Basil Sauce 東北野菜のバーニャカウダ トリュフソース & バジルソース	1,500
★ Burrata Cheese and Seasonal Fruit Caprese ブッラータチーズと旬の果実のカプレーゼ	1,600
Assorted cheese チーズの盛り合わせ ナッツとドライフルーツの クリームチーズ・ゴルゴンゾーラ・カマンベール	1,600
★ Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa 真鯛と北海道モッツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ	1,680
Hidakami beef Carpaccio with Chimichurri Sauce 日高見牛のカルパッチョ チミチュリソース	2,400

Soup&Salad - スープ & サラダ -

Crab Bisque クラブビスク	1,600
Fresh Curly Kale Salad with Grana Padano with maturing of 16 months and Treviso Dressing フレッシュ カーリーケールサラダ 16 カ月熟成グラナパダーノ トレビスドレッシング	1,800
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800

Hot Appetizer - 温かい前菜 -

French Fries and Aioli Sauce フライドポテトとアイオリソース	800
★ Steamed Mussels in White Wine ムール貝の白ワイン蒸し	1,200
★ Spicy Jerk Date Chicken with Crispy Hokkaido Inca Potatoes and Greek Yogurt 伊達鶏のスパイシージャークチキン 北海道インカのクリスピーポテトとグreekヨーグルト	1,480
★ Grilled Seasonal Vegetables and Taketori Onsen Egg with Prosciutto Cream Sauce 季節野菜のグリルと竹鶏温泉たまご 生ハムクリームソース	1,800
Frito Misto Saffron-scented Arancini, Soft Shell Shrimp, and buttered fish フリットミスト サフラン香るアランチャーニ・ ソフトシェルシュリンプ・バタードフィッシュ	2,000

Pasta&Rice - パスタ & リゾット -

★ Spaghetti with fresh Miyagi tomatos and burrata cheese 宮城県産フレッシュトマトと ブッラータチーズのスパゲッティ	1,600
Carbonara using Smoked Cheese and Homemade Bacon from KurikomaKougenCatechin Pork スモークチーズと 栗駒高原カテキンとん自家製ベーコンのカルボナーラ	1,600
★ Sicilian style casarecce with clams, Bottarga and fresh tomatoes シチリア風 アサリとボッタルガ・ フレッシュトマトのカサレッチェ	1,800
Truffle-Scented Cheese Risotto with Miyagi Prefecture's Hitomebore Rice トリュフ香る宮城県産ひとめぼれのチーズリゾット	2,100
Luxury Lasagna with Truffle Cream Sauce 贅沢ラザニア トリュフクリームソース	2,200
Spaghetti with Lobster in Rich Tomato Sauce オマール海老の濃厚トマトソース スパゲッティ	4,200

Main dish - 魚料理 & 肉料理 -

Buttermilk Fried Chicken with Iburigakko Tatar Sauce いわい鶏のバターミルクチキン いぶりがっこのタルタルソース	2,800
★ Steak frites ステックフリッツ 牛ハラミのグリル 250g	3,000
Beef Chuck Flap Cutlet using Oatmeal with Sauerkraut and Checca Sauce 牛ザブトンとオートミールカツレツ ザワークラウトとケッカソース	3,400
Panko-Grilled Salmon from Miyagi with Avocado and Brownd Garlic Butter Sauce 宮城県産サーモンパン粉焼き アヴォカトと焦しガーリックバターソース	2,800
Herb-Grilled Swordfish from Kesennuma with Spicy Fresh Tomato Salsa 気仙沼産メカジキのハーブグリル スパイシーフレッシュトマトサルサ	2,800

Dessert - デザート -

Three ice cream assortment アイス3種盛り合わせ	600
Crème Brûlée クレームブリュレ	800
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	1,000
Premium tiramisù 極上ティラミス	1,000
★ Seasonal Parfait シーズナルパフェ	1,200
Assorted Desserts デザートの盛り合わせ	1,200

FOREST KITCHEN
with Outdoor Living

@forestkitchen_sendai



※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします。 ※チャージ料としておひとり様 500 円を頂戴いたします。