



FOREST KITCHEN
with Outdoor Living

DINNER MENU



Course Menu

- コース -

6,600_{yen}

【Antipasto】ぶどう、ハモンセラーノとブッラータチーズのインサラータ

【Pesce】三陸沿岸鮮魚のソテー季節のキノコとフレッシュトマトのソース

【Carne】牧草牛はらみのグリル 夏野菜と粒マスタードソース

【Dolce】パティシエ特製ドルチェ

パン / コーヒー

Antipasto Freddo

- 冷たい前菜 -

Marinated olives and semi-dried tomatoes
オリーブとセミドライトマトのマリネ

630

Cream cheese with nuts and dried fruits
ナッツとドライフルーツのクリームチーズ

750

Smoked Duck and Salami Platter
鴨のスモークとサラミの盛り合わせ

980

Spain cured ham and homemade pickles
スペイン産生ハムと自家製ピクルス

1,250

Smoked Miyagi Salmon and Colorful Root Vegetable Salad
みやぎサーモンのスモークと彩り根菜サラダ

1,480

Burrata cheese caprese
ブッラータチーズのカプレーゼ

1,500

Cheese assortment
チーズ盛り合わせ

1,600

Antipasto misto
アンティバストミスト

1,500

Zuppa & Insalata

- スープ & サラダ -

Crab Bisque
クラブビスク

1,600

Salade Paysanne, Forest Kitchen-style
ペイザンヌサラダ フォレストキッチン風

1,300

Classic Caesar Salad
クラシックシーザーサラダ

1,800

Pasta & Risotto

- パスタ & リゾット -

Today's pasta
本日のパスタ

1,700

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 with Italian Pancetta
イタリア産パンチェッタのカルボナーラ

1,800

Cheese Risotto with Truffle-Scented Japanese Carnaroli Rice
トリュフ香る 国産カルナローリ米のチーズリゾット

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

Antipasto Caldo

- 温かい前菜 -

Hokkaodo Inca no mezame potatoes frit
北海道産インカのめざめのフリット

850

boiled sausages and chili concan
ボイルソーセージ & チリコンカン

1,200

Blue cheese and walnut maple scented snack pizza
ブルーチーズとクルミのメープル香るおつまみピザ

1,100

Carne

- 肉料理 -

Roasted Fukushima Kawamata Shamo Chicken Breast
with Black Pepper Sauce
福島県産 川俣シャモ胸肉のロースト 黒胡椒ソース

2,400

Steak frites grilled skirt steak
ステックフリッツ 牛ハラミのグリル 250g

2,600

Grilled Iberico pork shoulder butt with wholegrain mustard
イベリコ豚肩ロースのグリル 粒マスタード添え

2,500

Today's meat dish
本日のお肉料理

3,000

Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce
仔牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース

3,600

Grilled 400g Miyagi black wagyu bone-in rib roast
(*Takes about an hour to prepare. Please order in advance.)
宮城県産黒毛和牛骨付きリブロースのグリル 400g
※提供に1時間程お時間を頂きます。事前オーダーをお願い致します。

7,500

Pesce

- 魚料理 -

Hokkaido Scallops with Herbed Butter 8pcs.
北海道産 ホタテの香草バター焼き 8個

2,200

8 Roasted Angel Prawns from New Caledonia
ニューカレドニア産 天使の海老のロースト 8尾

3,000

Today's fish dish
本日のお魚料理

2,200

Dolce

- デザート -

Three ice cream assortment
アイス3種盛り合わせ

600

Premium tiramisù
極上ティラミス

700

Fromage terrine with yogurt sorbet
フロマージュテリーヌとヨーグルトのソルベ

950

Today's dessert
本日のデザート

1,000

※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。