

# 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 with Taketori Onsen Egg 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 tomatoes 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 Kurikoma Kougen Catechin 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 clams, bottarga and fresh tomato casarecce シチリア風 アサリとポットアルガ・ 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 Browned Garlic Butter Sauce 宮城県産サーモンパン粉焼き アボカトと焦しガーリックバターソース	2,800
Herb-Grilled Swordfish from Kesenuma 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

