



FOREST KITCHEN
with Outdoor Living

DINNER MENU



Course Menu

- コース -

6,600 yen

- ・【震災復興みやぎサーモン】サーモンのムースとアブルーガ オレンジ香るアスパラガスのサラダ
- ・【宮城県産こだわり食材のインサラータ】" 仙台" しばさき農園のレタス 国産黒毛和牛のグリッリア “白石” 竹鶏ファームの温泉玉子 シーザーテイスト
- ・【三陸魚介のズッパディベッシェ】オマール海老と三陸沿岸で水揚げされた鮮魚のスープ仕立て
- ・【A5 仙台和牛グリッリア】ビーフのエッセンス 季節の野菜
- ・【ピスタチオ カタラーナ】シーズナルフルーツとベリーのスープ仕立て
- ・【食後の小菓子】コーヒー・紅茶

Antipasto Freddo

- 冷たい前菜 -

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
Duck, smoked chicken breast, and salami platter 鴨とささみのスモークとサラミの盛り合わせ	980
Italy cured ham and homemade pickles イタリア産生ハムと自家製ピクルス	1,250
Antipasto misto アンティパストミスト	1,350
Burrata cheese caprese ブッラータチーズのカプレーゼ	1,400
Miyagi salmon mousse & avruga, orange-scented asparagus salad みやぎサーモンのムースとアブルーガ オレンジ香るアスパラガスのサラダ	1,480
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,500

Insalata

- サラダ -

Salade Paysanne, Forest Kitchen-style ペイザンスサラダ フォレストキッチン風	1,200
Chef's entrusted seafood salad シェフおまかせシーフードサラダ	1,750
Caesar salad with flash-grilled black japanese beef, onsen egg, and a hint of black pepper 国産黒毛和牛の瞬間グリユ、温泉タマゴのシーザーサラダ 黒コショウの香り	1,980

Pasta & Risotto

- パスタ & リゾット -

Today's pasta 本日のパスタ	1,500
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 Guanciale イタリア産グアンチャーレのカルボナーラ	1,800
Angel Prawn, Seasonal vegetables and Tomato Cream Risotto 天使海老と季節野菜のトマトクリームリゾット	1,850
Risotto granchio -Indulge in crabs with this risotto- リゾット グランキオ ～蟹づくしのリゾット～	2,000

Antipasto Caldo

- 温かい前菜 -

Hokkaodo Inca no mezame potatos frit 北海道産インカのめざめのフリット	750
boiled sausages and chili concan ボイルソーセージ & チリコンカン	1,000

Carne

- 肉料理 -

Iwate bone-in "Iwai" chicken cream stew 岩手県産骨付きいわい鶏のクリーム煮	2,000
Steak frites grilled skirt steak ステックフリッツ 牛ハラミのグリル 250g	2,200
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	2,400
Today's meat dish 本日のお肉料理	2,500
Grilled A5 Sendai beef (200g), seasonal vegetables & beef essence A5 仙台牛のグリッリア (200g) 季節野菜とビーフのエッセンス	4,000

Pesce

- 魚料理 -

Scallops grilled with herbs and butter ホタテの香草バター焼き	1,900
Today's fish dish 本日のお魚料理	2,200
Lobster, zuppa di pesce made with fish freshly caught along the sanriku coast オマール海老、三陸沿岸で水揚げされた鮮魚のズッパディベッシェ	2,950

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
3 Varieties of Rich Cheese Cake 3 種の濃厚チーズケーキ	900
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。