



FOREST KITCHEN
with Outdoor Living

DINNER MENU

Course Menu

- コース -

6,600yen

- ・【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 レモン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ペッシェ】三陸沿岸で水揚げされた鮮魚のスープ仕立て
- ・【牧草牛のグリッリア】牛ハラミのグリッリア 山椒のソース 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 -

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
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	1,500
Miyagi salmon mousse & avruga, lemon-scented asparagus salad みやぎサーモンのムースとアブルーガ レモン香るアスパラガスのサラダ	1,480
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,600

Insalata

- サラダ -

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
Chef's entrusted seafood salad シェフおまかせシーフードサラダ	1,850
Caesar salad with flash-grilled black japanese beef, taketori egg, and a hint of black pepper 国産黒毛和牛の瞬間グリエ、竹鶏たまごのシーザーサラダ 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	1,700
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
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～	2,100

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	850
boiled sausages and chili concan ボイルソーセージ & チリコンカン	1,000
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 -

Iwate bone-in "Iwai" chicken tomato stew 岩手県産骨付きいわい鶏のトマト煮	2,000
Steak frites grilled skirt steak ステックフリッツ 牛ハラミのグリル 250g	2,400
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	2,500
Grilled Hidakami beef sirloin 200g, seasonal vegetables & beef essence 日高見牛サーロインのグリル 200g , 季節野菜とビーフのエッセンス	5,500

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
Grilled lobster オマール海老のグリル	4,200

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
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。