

# DINNER MENU

## Tohoku Course

6,000yen

- 前菜  
・マグロのサラダ仕立て  
スープ  
・オニオングラタンスープ  
パスタ  
・ツブ貝と葱のアーリオオーリオ  
メイン  
・美明豚のコンフィ デイジョンマスタードソース  
デザート  
・濃厚なショコラオレンジのブリュレ

## Tohoku Course

8,000yen

- アミューズ  
・サーモンとアボカドのポービエツト キャビア添え  
前菜  
・マグロのサラダ仕立て  
スープ  
・オニオングラタンスープ  
パスタ  
・鴨肉と栗のラグー  
メイン  
・詰め物をしたほろほろ鶏のロースト  
ジュ・ド・ヴォライユ  
デザート  
・濃厚なショコラオレンジのブリュレ

## Tohoku Course

10,000yen

- アミューズ  
・サーモンとアボカドのポービエツト  
キャビア添え  
前菜  
・馬肉のタルタル タレージョクリームソース  
スープ  
・オマール海老のビスク  
パスタ  
・鴨肉と栗のラグー  
メイン  
・仙台牛もも肉のグリル グリーンペッパーソース  
デザート  
・濃厚なショコラオレンジのブリュレ

## Antipasto Freddo

冷たい前菜

- Dip of ricotta cheese  
リコッタチーズのディップ 600  
Assorted homemade pickles from carefully selected "Miyagi" vegetables  
宮城厳選野菜の自家製ピクルス盛り合わせ 700  
Seared Miyagi salmon with spinach  
みやぎサーモンの炙りとほうれん草 1,050  
Raw ham from Italy  
イタリア産生ハム 1,200  
Tuna and Avocado Tartare Served with Lemon Cream  
マグロとアボカドのタルタル レモンクリーム添え 1,500  
Homemade Pate di Campagna  
自家製パテ・ディ・カンパーニャ 1,400  
Antipasto misto  
アンティパストミスト 1,800  
Cheese assortment  
チーズ盛り合わせ 1,800

## Insarata

サラダ

- FOREST KITCHEN Special Tohoku vegetable green salad  
フォレストキッチン特製東北野菜のインサラータヴェルデ 1,200  
With Miyagi prefecture vegetables Bagna cauda 5 kinds of dips  
宮城県産野菜のバーニャカウダ 5種のディップで(ハーフ) 1,200  
With Miyagi prefecture vegetables Bagna cauda 5 kinds of dips  
宮城県産野菜のバーニャカウダ 5種のディップで 1,900

## Pasta & Risotto

パスタ&リゾット

- Today's pasta  
本日のパスタ 1,400  
Buffalo mozzarella and fruit tomato spaghetti  
水牛のモッツァレラとフルーツトマトのスパゲッティ 1,400  
Blue cheese risotto with foie gras  
ブルーチーズのリゾット フォアグラ添え 1,800  
Potato Gnocchi with Sweet Paprika and Gorgonzola Salsa  
ジャガイモのニョッキ 1,500  
フルーツパブリカとゴルゴンゾーラのサルサ  
Carbonara with Italian Guanciale and Porcini  
イタリア産グアンチャーレとポルチーニのカルボナーラ 1,800  
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  
Angel Prawn, Oyster Mushroom and Tomato Cream Risotto  
天使海老とヒラタケのトマトクリームリゾット 1,800

## Antipasto Caldo

温かい前菜

- Ribolitta ~ a vegetable soup that you eat rather than drink ~  
「リポリータ」~食べる野菜のスープ~ 1,000  
Tuna mie cui, crushed lemon and quinoa rouge sour vinaigrette  
マグロミキユイ クラッシュレモンと  
キヌアルージュワサビヴィネグレット 1,100  
Burrata Cheese and Miyagi Tomatoes with Basil and Dry-cured Ham  
ブルータチーズと宮城トマト バジルと生ハム 1,400

## Carne

肉料理

- "Bimeiton" pork saltimbocca  
美明豚のサルティンボッカ 2,400  
Black pork chop and eggplant cajun marinade  
ブラックポークチョップとナスのケイジャンマリネ 2,400  
Grilled Bone-in Lamb with Three Kinds of Simmered Beans and a Salsa Verde Mustard  
骨付き子羊のグリル 3種豆の煮込みとサルサベルデマスタード 2,800  
Today's meat dish  
本日のお肉料理 2,200  
US Black Angus "Misuji" tagliata  
US ブラックアンガス牛"ミスジ"のタリアータ 2,500  
Grill "Hidakami" beef rib roast with Balsamic sauce  
日高見牛リブロース肉のグリル バルサミコソース 4,200

## Pesce

魚料理

- Grilled argentinian red prawns with caribbean spices  
赤海老のカリビアンスパイスグリル 1,900  
Today's fish dish  
本日のお魚料理 2,000  
Livorno style zuppa di pesce  
リヴォルノ風ズッパディペッシェ 2,600

## Dolce

デザート

- Tiramisu  
極上ティラミス 700  
Ice cream  
アイス各種 600  
Panna cotta with berry sauce  
パンナコッタ ベリーソース 700  
Mandarin orange galette  
みかんのガレット仕立て 900  
Today's Dolce  
本日のドルチェ 1,000