

DINNER MENU

Tohoku Course

6,000yen

- 前菜
・ホタテと宮城春野菜のマリネ
桜ヴィネグレット
- スープ
・モリーユ茸のクリームスープ
- パスタ
・桜鯛と菜の花のアーリオ・オーリオ
- メイン
・森林鶏のコンフィ
春キャベツのムースリース
- デザート
・イチゴのナージュ

Tohoku Course

8,000yen

- アミューズ
・桜エビのチュイールとキャビア
- 前菜
・ホタテと宮城県産春野菜のマリネ
桜ヴィネグレット
- スープ
・モリーユ茸のクリームスープ
- パスタ
・伊達桜ポークと菜の花のラグー
- メイン
・鴨胸肉のロースト ポワロ葱のソース
- デザート
・イチゴのナージュ

Tohoku Course

10,000yen

- アミューズ
・桜エビのチュイールとキャビア
- 前菜
・ホワイトアスパラガスのヴァブール モリーユのソース
- スープ
・牛ホホ肉と宮城県産春野菜のポトフ
- パスタ
・ズワイガニのトマトクリーム
- メイン
・仙台牛モモ肉と宮城県産春野菜のグリエ グリーンベッパーのソース
- デザート
・イチゴのナージュ
ミニアルディーズ
・マカロン

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
Homemade Pate di Campagna 自家製パテ・ディ・カンパーニャ	1,400
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
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

Insalata

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ダヴェルデ	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
Spanish mackerel and Kujo green onion tagliolini with tomato ragout salsa 鯖と九条ネギのタリオリーニ トマトラグーサルサ	1,600
Carbonara with Italian Guanciale and Porcini イタリア産グアンチャーレとボルチャーニのカルボナーラ	1,800
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
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
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

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 マグロミキュー 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 ブルラータチーズと宮城トマト バジルと生ハム	1,400

Carne

肉料理

Datezakura pork confit with Dijon mustard sauce 伊達桜ポークのコンフィ デイジョンマスタードのソース	2,200
Datezakura pork confit with Dijon mustard sauce スベアリのビール煮込み	2,200
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	2,500
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

Ice cream アイス各種	600
Tiramisu 極上ティラミス	700
Panna cotta and pink macedonia パンナコッタとピンクのマチェドニア	800
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