

# DINNER MENU

## Tohoku Course

6,000yen

- Antipasto Misto  
アンティパストミスト  
季節の前菜をご用意いたしました
- Forest Warmed Vegetables  
フォレスト温野菜  
季節の野菜、生ハムバターソース、  
パセリオイル、オレンジパウダー
- Forest Warmed Vegetables  
イベリコ豚ロースのグリエ  
シェリービネグレットソース、  
自家製バスタマッシュルームソース
- Spiced Peach Compote  
桃のスパイシーコンポート  
シナモン、スターアニス、  
レモンバーベナアイクリーム、ミント

## Tohoku Course

8,000yen

- Miyagi Salmon Tartare  
宮城サーモンタルタル  
フレンチキャビア、ゴーフレット、  
サワークリーム塩レモン
- Forest Warmed Vegetables  
フォレスト温野菜  
季節の野菜、生ハムバターソース、  
パセリオイル、オレンジパウダー
- Whole Market-Fresh Fish Acqua Pazza  
市場直送丸ごと鮮魚のアクアパッツァ  
アサリ、ムール、ラビオリ、  
トマト、オリーブ、ケッパ
- Grilled Satsuma Wakashamo Chicken  
Breast and Thigh Meat Confit  
薩摩若軍鶏 胸肉のグリエとモモ肉のコンフィ  
旬のグリエ野菜、山椒ボワブラードソース
- Spiced Peach Compote  
桃のスパイシーコンポート  
シナモン、スターアニス、  
レモンバーベナアイクリーム、ミント

## Tohoku Course

10,000yen

- Miyagi Salmon Tartare  
宮城サーモンタルタル  
フレンチキャビア、ゴーフレット、  
サワークリーム塩レモン
- Forest Warmed Vegetables  
フォレスト温野菜  
季節の野菜、生ハムバターソース、  
パセリオイル、オレンジパウダー
- Chilled Fedelini  
冷製フェデリニ  
バジルオイル、ブーラッタチーズ、  
フルーツトマトソース
- Whole Market-Fresh Fish Acqua Pazza  
市場直送丸ごと鮮魚のアクアパッツァ  
天使エビ、アサリ、ムール、ラビオリ、  
トマト、オリーブ、ケッパ
- Grilled Japanese Beef Fillet  
国産生のグリル国産生フィレ  
旬の野菜のグリル、山椒ボワブラードソース
- Spiced Peach Compote  
桃のスパイシーコンポート  
シナモン、スターアニス、  
レモンバーベナアイクリーム、ミント
- Mignardises (small confections)  
ミニアルデーズ (小さなお菓子)  
食後のお飲み物と一緒に召し上がりください

## Antipasto Freddo

冷たい前菜

- Dip of ricotta cheese  
リコッタチーズのディップ 630
- 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 720
- Seared Miyagi salmon with spinach  
みやぎサーモンの炙りとほうれん草 1,100
- Raw ham from Italy  
イタリア産生ハム 1,250
- Grilled pâté de campagne with homemade pickles  
焼きパテドカンパーニュ自家製ピクルス添え 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 1,530
- Antipasto misto  
アンティパストミスト 1,850
- Cheese assortment  
チーズ盛り合わせ 1,850

## 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  
キノ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  
ブッラッタチーズと宮城トマト バジルと生ハム 1,480

## 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 2,280
- Datezakura pork confit with Dijon mustard sauce  
スペアリブのビール煮込み 2,280
- Grilled Bimei pork, served with wholegrain mustard  
美明豚のグリル 粒マスタード添え 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 2,850
- 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 2,600
- 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 4,300

## 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) 1,250
- 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 1,980

## Pasta & Risotto

パスタ&リゾット

- Today's pasta  
本日のパスタ 1,500
- 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 1,500
- Iberico pork bianco bolognese with mushroom and lime  
イベリコ豚のビアンコボロネーゼ きのことライム 1,500
- Carbonara with Italian Guanciale and Porcini  
イタリア産グアンチャーレとボルチーニのカルボナーラ 1,850
- Blue cheese risotto with foie gras  
ブルーチーズのリゾット フォアグラ添え 1,850
- 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 1,850
- 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

## 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 seafood dish two sources to choose from  
本日のお魚料理 2,000
- Aglio olio with steamed sea squirts and Japanese scorpionfish  
蒸しホヤとカサゴのアーリオオーリオ 2,200

## Dolce

デザート

- Ice cream  
アイス各種 600
- Tiramisu  
極上ティラミス 700
- Tropical vacherin  
トロピカルヴァシュラン 800
- Mango savarin  
マンゴーのサバラン 1,000
- Today's Dolce  
本日のドルチェ 1,000