

DINNER MENU

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

Smoked salmon
スモークサーモン

980

Raw ham from Italy and homemade pickles
イタリア産生ハムと自家製ピクルス

1,250

Caprese with fresh Italian Burratina cheese, berries, and mini tomatoes
イタリア産フレッシュチーズ「ブルラティーナ」
ベリーとミニトマトのカプレーゼ仕立て

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

1,500

Miyagi salmon roast and spinach
みやぎサーモンの炙りとほうれん草

1,100

Insalata

サラダ

Mixed salad salad with Tohoku vegetables
東北野菜のインサラータ ミスタ

1,200

Special Forest Kitchen cobb salad with 6 different condiments
フォレストキッチン特製 Cobb サラダ、6種のコンディメント

1,500

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エ、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

Tomato cream gnocchi with snow crab and creamy spring onion
ズワイガニとトロトロねぎのニョッキ トマトクリーム

1,400

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

1,850

Trapanese pesto sauce with basil and tomatoes, pufferfish, and linguini
トマトとバジルのペスト・トラパネーゼ、
とらふぐの炙り、リングイーネ

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

Antipasto Caldo

温かい前菜

Zuppa di chipolata with porcini and pancetta

ポルチーニとパンチェッタのズッパ・デイ・チポッラータ

1,200

Aligot and boiled sausages
アリゴとポイルソーセージ

1,000

Blue cheese and walnut maple pizza
ブルーチーズとくるみのメープル香るおつまみピザ

1,000

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

1,480

Frit combo (Fries, onion rings, garlic shrimp)

フリットコンボ (フライドポテト、オニオンリング、ガーリックシュリンプ)

880

Tuna mie cui, crushed lemon and quinoa rouge sour vinaigrette

マグロミキューイ 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

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

Spare rib beer stew
スペアリブのビール煮込み

2,280

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

Steak frites (250g grilled skirt steak)

ステーキフリッツ 牛ハラミ 250g

2,200

Today's meat dish

本日のお肉料理

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

4,300

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 選べる2種のソース

2,000

Lobster and snow crab bouillabaisse

オマール海老とズワイガニのブイヤベース

3,900

Dolce

デザート

Ice cream
アイス各種

600

Tiramisù
極上ティラミス

700

Chocolate Orange Crema Catalana
ショコラオレンジのカタナーラ

800

Premium Mascapone Crepes with Strawberries
プレミアムクレープマスカルポーネフレーズ

1,000

French rural pastry topped with Valrhona Itakuja chocolates (conversation)

ヴァローナイタクジャチョコをのせた

フランス地方菓子(コンベルサッション)

1,100