

6/19 GRAND OPEN

杜の都に「上質な大人の遊び場」登場

フォレスト

キッチン

ウイズ

アウトドア

リビング

「FOREST KITCHEN with Outdoor Living」



FOREST
KITCHEN
with Outdoor Living



「FOREST KITCHEN with Outdoor Living」特長

フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビングは「居心地の良い大人の遊び場」をテーマとしたダイニングレストランです。店内は、「バー、メインダイニング、プライベートダイニング、テラスダイニング、アウトドアリビング」の5つのゾーニングで楽しむことができます。



Bar



Main Dining



Private Dining



Terrace Dining



Outdoor Living

+++++



【内装】杜の都に「上質な大人の遊び場」

緑と雅の街「杜の都 仙台」と、東北六感がコンセプトの「ホテルメトロポリタン仙台イースト」メインダイニングにふさわしく、杜の美しさとモダンさが調和した空間です。自然光と木目調による温もりが際立つ心地よい開放感、インテリア性に優れた躍動感溢れるオープンキッチン、広い中庭を思わせる鮮やかな緑の植栽が、いずれもラグジュアリーでありながらナチュラルな雰囲気デザインしています。



【食材】Farm to Table

食材テーマは、地元の農産業をサポートしながら食生活の理想“地産地消”を目指すFarm to Table。地元活性化を見据え、青果や肉魚の宝庫・宮城の旬食材や特産物を数多く取り扱い、地産食材の魅力をお届けします。



【料理】ワールドワイド

食材の魅力を最大限引き出すことをセオリーとし、西ヨーロッパおよび北アメリカのテイストに、独自のアイデアを加えた調理法で提供します。フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビングでは、仙台の定番で知られる牛タンや高級アワビを、新感覚のメニューとしてお楽しみ頂けます。



【杜のテラス】

テラスダイニング、アウトドアリビングは、上質な大人の遊び場をテーマとしたフォレストキッチン ウィズ アウトドア リビングならではの演出で、駅直結でありながら喧騒から離れた都会のオアシスを感じさせる場所です。アウトドアリビングでは、Farm to Table食材のバーベキューを楽しむことができます。



【個室】8名、12名のプライベートルーム

2つの個室は、フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビング内でも格別な空間。格調を保ちながらも肩肘はらないデザインで、様々な用途にご利用いただける設えになっています。

DINNER-ディナータイム- 平均6,000円目安 17:00-23:00(F/L/O22:00 D/L/O22:30)



ファーム トゥ テーブル
 食材テーマFarm to Tableを象徴するラインナップで、フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビングを最も堪能できる時間。地元の食材は「旬」を基準に、高級品から手軽な品まで多岐に渡りご用意し、地産素材の魅力を最大に活かしています。

-メニュー 一部紹介- ※以下、税込価格表記統一



塩麴でマリネした厚切り牛タンのグリル いぶりがっこのラヴィゴット
 1,900円

仙台の名品、厚みある牛タン。塩麴で12時間漬込み、牛タン本来の旨みを最大限に引き出した逸品。定番の牛タンとは一味違う新しい味を愉しめる。



活きアワビ フルーツマトのサルサと自家製ポン酢ジュレ
 1,800円

触感と鮮度にこだわり厳選したアワビ、産地直送のフルーツマトを使用。赤玉ねぎを使った自家製のサルサソースとポン酢のジュレが、アワビを引き立たせる。



柑橘でマリネしたイサキのロースト
 2,000円

柑橘でマリネした旬のイサキを香草とミディバターを使い、高温のオーブンで豪快に焼き上げた。脂身をさっぱりと仕上げ、爽やかさと香ばしさが季節を感じる一品。



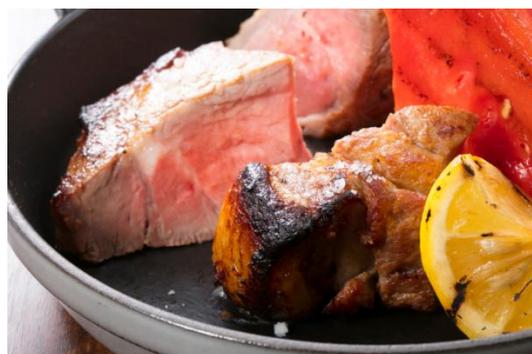
合鴨ロース 自家製黒にんにくとサルサ
 2,200円

厚切り塊の合鴨ロースを、黒ニンニクのペーストを入れた自家製サルサソースと一緒に。癖になる味が魅力。地元野菜との掛け合わせで、見た目にも華やかで旬の季節を感じられる。



宮城県産野菜のバーニャカウダ 5種のディップで
 1,900円

野菜は、宮城県産という地産はもちろんのこと、鮮度と作柄をといった旬度を重視して仕入れている。カレー、バルサミコ、アンチョビ、ジェノベーゼ、スイートチリの計5種のディップで愉しめる。



仙台味噌でマリネした伊達ざくらポークと西瓜とレモンのグリル
 1,800円

宮城県豚肉ブランド「伊達ざくらポーク」はキメが細く柔らかい旨味を愉しめる。そのロースを仙台味噌でマリネしてローストした風味豊かな逸品。西瓜のグリルとレモンの酸味が、食欲をそそる。

LUNCH-ランチ- 2,500円～ 11:30-15:30(LO14:30)



ビジネスや観光の方々に加え、近隣オフィスやランチ会など日常的な利用にも適したラインナップをご用意しています。週替りメインディッシュにサラダや前菜のブッフェつきで提供します。

-メニュー例 (6/19-6/25 提供分より抜粋) -



宮城県産地野菜と旬野菜のグリル
モリーユ草のバルサミコソース

2,500円

旬野菜グリルを高級草「モリーユ」とバルサミコのソースとともに。風味の豊かさとお深さがある一品。



鮭のカツレツとラトウユサンド
自家製ピクルス

2,500円

鮭カツレツとトマト風味の野菜煮をサンド。ポリューミーながらサッパリしているのので一気に食べられる。



自然放牧牛のグリル
トリュフ入りじゃが芋のピューレ
マデイラソース
2,800円

肉本来の旨みが凝縮された自然放牧牛を、黒トリュフ入りのピューレとともに。ソースは赤ワイン入り。

MORNING-朝食- 一般 2,400円 宿泊ゲスト 2,200円 6:30-10:00(LO9:45)



ブッフェスタイルの朝食では「Farm to Table」を食材テーマとしながらも、身体が目覚めと朝食としてのエネルギーチャージに特化した「こだわり」をプラスしています。

-こだわり食材-



天然桐生酵母パン
独自の自家製天然酵母、桐生酵母を使用したパン。小麦本来の甘みを引き出し軽やかな風味と味わいを実現。



宮城産ひとめぼれ
米の食味ランキング(日本穀物検定協会)でA評価を取得。粘り、ツヤ、旨み、甘み、香りのトータルバランスが良い。



天然アカシア蜂蜜
150を超える身体に良質な成分が含まれ、豊かな大地ときれいな水で育った花の香りと上品な甘さは天然ならではの風味。



ヒマラヤ岩塩
現代人に不足しがちなミネラル、アルカリ性の栄養素、鉄分・カリウムが含まれ、栄養価が普通の塩より非常に高い。



にごりのオリーブオイル
透明のオリーブオイルより脂肪酸を含まず、美容や健康にも良い。新鮮な果肉の香りがありオリーブ本来の美味しさを実感できる。



氷温熟成珈琲
氷温とは、0℃から凍りはじめるまでの温度域のこと。じっくりと熟成することで、水分が蒸発してムラなく焙煎され、甘い香りを醸しだす。

BAR-バータイム-

1杯平均 600円 17:00-23:00(LO22:30/月-木・日) 17:00-24:00(LO23:30/金・土)



焼酎や日本酒は全て東北の銘柄で統一しており、その他ワインやカクテルを多数取り揃えています。駅直結のバーで、お酒落到1杯愉しむのに最適な場所。

—主な東北銘柄酒—

刈穂 純米 超辛(秋田)・大七 生もと純米(福島)・南部美人 純米吟醸(岩手)・一ノ蔵 蔵の華 純米吟醸(宮城)・浦霞 純米吟醸 禪(宮城)・麦人気 25°(福島)・喜萬(宮城)

貸切・パーティ・ロケセット提供



宴会や打ち上げ、パーティの2次会等にお役立ていただけます。また、ロケセットとして取材の場所提供もアイドルタイムは可能。シックに洗練されながらもカジュアル感があるバランス良い空間を利用いただけます。

FOREST KITCHEN		FOREST KITCHEN with Outdoor Living 概要	
with Outdoor Living			
店 名	FOREST KITCHEN with Outdoor Living(フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビング)		
住 所	〒980-8487 宮城県仙台市青葉区中央 1-1-1 ホテルメトロポリタン仙台イースト3階		
T E L	022-794-8232	定 休 日	なし
営 業 時 間	モーニング	6:30-10:00(LO9:45)	
	ラ ン チ	11:30-15:30(LO 14:30)	
	デ ィ ナ ー	17:00-23:00(F/LO22:00 D/LO22:30)	
	パ ー	17:00-23:00(LO22:30/月-木・日) 17:00-24:00(LO23:30/金・土)	
席 数	274席 (室内137席 テラス44席 ガーデン73席 個室×2部屋:8席・12席)		
煙 草	全席禁煙		
ア ク セ ス	仙台駅東口直結		
W E B	http://www.forestkitchen-outdoor.com/		

◆画像データ◆ URL もしくは QR コードをご利用のうえ、ダウンロードください。

<https://app.box.com/s/y3wq668q074z3829ktpftp3dyrj7szh4>

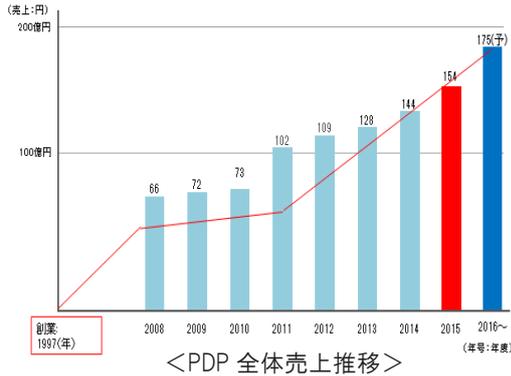


【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

広報担当:小田・平岡 TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 E-mail/ pr_team@positive.co.jp

株式会社ポジティブドリームパーソンズについて



株式会社ポジティブドリームパーソンズ(東京都渋谷区：代表取締役社長 杉元崇将)は1997年7月1日創業、全国でウェディングプロデュースを中心に感動を創出する企業です。創業当初は、ウェディングプロデュースを専門とし、自社会場を持たずに提携するレストラン会場でプランニングを実施する”持たざる経営”で、当時としてはめずらしかった、レストランウェディングを拡大し業績を伸ばしてまいりました。2002年以降、自社運営の会場で事業展開を加速させ、ホテル、レストラン、フラワー、バンケット(宴会)のイベントプランニング、コンサルティング事業という計5事業を展開。1万件以上に及ぶ顧客データを元にノウハウ化した、高い確率で感動を引き起

こす「感動の方程式」を武器に、2008年以降は”感動創出企業”へと完全シフトし、創業以来19年連続の増収・黒字経営を続ける成長企業です。

今後益々進む日本全体の急速な少子高齢化と国際化を踏まえ、一生に一度の結婚式を媒介とした感動創出に留まらず、日常の連続性で起こる感動の創出に注力。ウェディング事業で培ったフード&ビバレッジ提供のノウハウを活かし、レストラン事業への本格展開を狙って更なる成長を目指しています。20年目を迎える本年度は、より一層レストラン事業を通じた驚きや感動提供に軸をおき、2017年六本木「セダー ザ チョップハウスアンドバー」を皮切りに未開拓エリアである仙台「フォレストキッチン ウィズ アウトドアリビング」で30店舗目の展開となり、さらに大阪への初出店・展開を予定しています。

＜PDP レストラン事業展開＞

宮城

フォレストキッチンウィズアウトドアリビング

東京

ザランドマークスクエア トーキョー (品川)

- ・レストラン チェリー ウィズ スカイバー
- ・ガーデンレストラン オールデイダイニング
- ・ガーデンカフェ ウィズ テラスバー

シナガワダイニングテラス (品川)

- ・カジュアルステーキハウス リブ
- ・ピザ&タバス チーボ
- ・セブテンバー ローストコーヒー
- ・カンドウニッポン リアルストア

ザテンダーハウス (白金)

- ・ザテンダーハウス ダイニング
- ・洋食グリル 白金然荘
- ・バルコニー レストラン&バー (六本木一丁目)
- ・ロサンジェルズ バルコニー テラスレストラン&ムーンバー (品川)
- ・レストラン ルーク ウィズ スカイラウンジ (築地)
- ・セダー ザ チョップハウスアンドバー (六本木)

神奈川

- ・サンタモニカ サードストリート ミートテラス (みなとみらい)
- ・スケープス ザ サイート (薬師)

愛知

- ・ザリビングルーム ウィズ スカイバー (名古屋)

大阪

ザマーカススクエア 大阪 (大塚城)

- ・テイストオブザランドマークスクエア オオサカ (6月OPEN)
- ・Blue Bird ROOF TOP TERRACE (秋OPEN予定)
- ・Restaurant RASPBERRY with MOON BAR (秋OPEN予定)
- ・CROSSFELD with TERRACE LOUNGE (秋OPEN予定)

神戸

ザマーカススクエア 神戸 (神戸)

- ・レストラン グリル テーブル ウィズ スカイバー
- ・ハーバーカフェ オールデイダイニング
- ・鉄板焼 然荘

福岡

ザマーカススクエア 福岡 (博多)

- ・メインダイニング カバーナ
- ・バー オクトパス

ザ ヴィラス福岡 (天神)

- ・レストラン&バー インザパーク
- ・テラスレストラン コンフォートハウス

グラナダスイート (中洲)

- ・オンア ターブル
- ・オンラ カフェ
- ・エッセン タバス&グリル (天神)
- ・ザオールデイルラウンジ (天神)

長崎

ザヴィラス長崎 (長崎)

- ・レストラン アズロマーレ
- ・マリナーカフェ

会社概要

- 社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設立：1997年7月1日
- 本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル4F
- 代表取締役社長：杉元 崇将
- 従業員数：930名(2017年5月現在)
- 事業内容：ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画 およびコンサルティング事業
- WEBサイト：<http://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<http://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter (@pdp_kandou) Youtube(<http://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram(positivedreampersons_inc)