

2ヶ月限定！ 専属ソムリエのセレクトワイン×美食のマリアージュ

“夜は華やかさより本質的な自分を愉しむ”

仕事帰りの酒をこだわる大人に、特別プランを販売

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、株式会社ポジティブドリームパーソンズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:杉元崇将)が運営するレストラン「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)」は、「本質的な自分を愉しむ女性」をテーマに、専属ソムリエのセレクトワインと、シェフが秋の旬食材を使った肌も心も潤うメニューを秋限定でご用意し、予約受付を開始しました。



季節の料理と優雅なワインで、今日という一日を締めくくる。時期は「秋」と「仕事帰りの一杯」を口実に、気分転換は日常にはないスタイルで過ごす。そして、この日だけは派手さや華美さを置いて、自然体になり、上質さを愉しむ。料理とお酒は安心してお任せできるホテルレストランで、心の内側から寛げる時をお届けします。



“素肌を見せるように心を開放”

秋の味覚を楽しむ品々とワインのマリアージュで、心も肌も潤う特別プランメニューをご用意しました。仕事終わりからプライベートに移り変わるその瞬間の一杯にこそ、余裕を持ってこだわっていただきたい。窓から見える夜景が、心を開放する時へと優しく導きます。

”秋だけに、飲み放題&豊富な食材”

モダンイタリアンを提供している「フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビング」のイチオシ旬メニューは、地元の食材を使った伊達桜ポークのロースト 粒マスタードソース。秋だからこそ豊富な食材を使ってヘルシー&美肌に導き、更に何より美味しいメニューラインナップを揃えました。産地直送の食材もあるため、採れたての状態によってはより良い食材に変更、ワインももちろん食材に合わせて変わることがあります。そんなその日、その時の出会いや巡り合わせを驚きとともにお届けします。

【料理ランナップ】

燻製木の実とクリームチーズ/白身魚のカルパッチョ/生ハムとグリッシーニ 自家製ピクルス添え/SEASONAL サラダボール/メカジキのグリル サルサベルデ/伊達桜ポークのロースト 粒マスタードソース/本日のリゾット

【ソムリエセレクトワイン(2H 飲み放題)】

赤ワイン:ランカレード ロッソ, ソルデルスール カベルネソーヴィニオン、ラスバンデラス・ロホなど

白ワイン:ランカレード ピアッコ, ソルデルスール ソーヴィニオンブラン、ラスバンデラス・ブランコなど

その他各種カクテル等



プラン名	セレクトワイン飲み放題&生ハム・伊達桜ポークロースト等全7品
料金	5,000円(税サ込) 2018年9月1日(土) ～10月31日(水)
開催期間	ディナータイム限定 ※月-木17:00~23:00 金・土・祝前17:00~23:00 日・祝17:00~22:00
詳細	https://www.forestkitchen-outdoor.com/20180903/11374
備考	※変更になる可能性があります

フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビングについて

—上質な大人の遊び場—

フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビングは、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もナチュラルな雰囲気デザインしています。朝食、ランチ、ディナーと、食事の時間やシチュエーションに合わせて楽しめるレストランです。

FOREST KITCHEN

with Outdoor Living



店 舗 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	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
モ ニ ング	6:30~10:00(L.O.9:45)
ラ ン チ	11:30~15:00(L.O.14:30)
ディナー & バー	月-木17:00~22:30(L.O.フード21:30 ドリンク22:00) 金土祝前17:00~23:00(L.O.フード22:00 ドリンク22:30) 日祝17:00~22:00(L.O.フード21:00 ドリンク21:30)
定 休 日	なし
席 数	室内137席 テラス44席 ガーデン73席
煙 草	個室×2部屋:8席・12席
H P	禁煙 http://www.forestkitchen-outdoor.com/



—モーニング—

メインディッシュの他に、東北・仙台でしか食べられない素材を中心に約50種のメニューをブッフェにてご用意しています。また、シェフ自ら厳選した食材のバランスは、朝のエネルギーチャージを十分に考慮した内容。土地の味を深く堪能しながら、大切な1日をエネルギーに繋げる朝食を。

ご宿泊:2,200円

一 般:2,400円



—ランチ—

月替わりで食材テーマを変え、旬や季節感を愉しむランチ。選べるメインディッシュに前菜やサラダ、デザートなど60種のメニューをブッフェにて提供しています。9月のテーマは「秋食材」。夏の強い日差しが和らぎ心地よい秋風とともに、新しい季節への移り変わりを味覚でお愉しみいただけます。

[平日]2,500円~

[休日]2,800円~

※週により金額が変動します



—ディナー—

素材の鮮度と実力を最大限まで引き出すイタリアンに新しい技術やアイデアを取り入れ、深みや洗練さを加えたメニュー。重要で基礎的なエレメントである食材と真摯に向き合い、シンプルに仕上げた一皿は、その美味しさに改めて気づかされる味です。日常の1日に過ぎない今日が少しだけ特別な日になるよう、美食に酔いしれるひと時をお届けします。

※アラカルト、コース様々ご用意しています。

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
- 代表取締役社長:杉元 崇将
- 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
- 従 業 員 数:950名(2018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
- W E B 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)

【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]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp