

【報道関係各位】

2017年5月18日

株式会社ポジティブドリームパーソンズ

2017年6月19日（月）オープン「ホテルメトロポリタン仙台イースト」メインダイニング

フォレスト キッチン ウィズ アウトドア リビング
「FOREST KITCHEN with Outdoor Living」

明日2017年5月19日（金）より予約受付開始

～ 上質な大人の遊び場 杜の都に登場 ～

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、以下 PDP）は、仙台駅東口に誕生する「ホテルメトロポリタン仙台イースト」メインダイニングとして、“地産地消”の食材にこだわるレストラン「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）」を2017年6月19日（月）にオープンいたします。オープンに先立ち、明日2017年5月19日（金）よりWEB予約の受付を開始いたします。



※パースはイメージです

「FOREST KITCHEN with Outdoor Living」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。来店するお客様の会話が弾み、食を堪能し、人の輪が繋がる場所を目指しています。

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事ができます。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を演出しています。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。

観光や仙台エリアに暮らす方々に、PDP は培ったノウハウをもとにホスピタリティーあるサービスで新しい仙台の魅力をお届けします。

予約 URL : <http://www.forestkitchen-outdoor.com/>

PDP は、ウェディングプロデュースで培った空間演出・サービス・質の高い料理提供のノウハウをレストランに横展開し、全国でホテルレストランを中心に大型のダイニングレストランを運営しております。FOREST KITCHEN with Outdoor Living は30店舗目の新店となり、東北エリア初出店になります。

■メニューラインナップ

地元の農産物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」を食材テーマとし、青果や肉魚の宝庫・宮城の地元活性化と東北都市仙台の新しい魅力発見を目指し、ジャンルに偏らない調理法で地域性のあるメニューラインナップをご用意しました。

※ディナー単価：6,000円
※表記：税込統一



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楽しめる。



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。



宮城県産ズッキーニとパプリカのグリルミルフィーユ オリーブのタルタル 900円

地元直送のズッキーニとパプリカを、彩り良く何層にも重ねてミルフィーユ仕立てにアレンジしてグリルした一品。串刺しにしてグリルした「Farm to Table」の象徴的メニュー。



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。



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楽しめる。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。

■ホテルメトロポリタン仙台イースト デイナー宿泊プラン ワイドシングル

24,000円～ スーペリアツイン / 1名様あたり 23,000円～ ※税サ込

ホテルメトロポリタン仙台イーストでのホテルステイとともに、FOREST KITCHEN with Outdoor Living のディナーを特別に楽しめる宿泊プランです。



詳細、ご予約はホテル公式ホームページをご覧ください。

URL: <http://east.sendai.metropolitan.jp/>

ディナーコース

- ・杜のアベタイザー2種盛り合わせ
- ・アボガドと白レバーのフリット 山葵ディップ
- ・宮城県産ズッキーニとパプリカのグリルミルフィーユ オリーブのタルタル
- ・太刀魚のロースト からすみポレンタと焦がしバターソース
- ・仙台味噌でマリネした伊達さくらポークと西瓜とレモンのグリル
- ・本日のパティシエ特製デザート。

■朝食一般2,400円 / 宿泊者2,200円

ブッフェスタイルの朝食では「Farm to Table」を食材テーマとし、ビジネスや観光で仙台を訪れた方々に、身体の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。



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ながらも軽やかな風味と味わいを実現している。



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、うまみ、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が広がる天然アカシア蜂蜜。



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、甘い香りを醸し出す。

■ランチ 2,500円～

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適したラインナップをご用意。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。

FOREST KITCHEN with Outdoor Living		FOREST KITCHEN with Outdoor Living 概要
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 3F	
アクセス	JR 仙台駅東口直結	
WEB	http://www.forestkitchen-outdoor.com/	

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 3F
- 代表取締役社長：杉元 崇将
- 従業員数：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](#))

【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 Email/ pr_team@positive.co.jp