

旬の「苺とチョコレート」をテーマに、約20種のメニューとロンネフェルトの紅茶をご用意した、東北食材の「んめえもの」を楽しむ月替わりのアフタヌーンティー

JR 仙台駅直結のホテルダイニング「FOREST KITCHEN with Outdoor Living」にて1月より提供開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の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、JR 仙台駅直結のホテルダイニング「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）」にて、月替わりのテーマで東北の食材を使ったメニューが味わえるアフタヌーンティーを1月より提供しています。



公式 WEB サイトはこちら：<https://www.forestkitchen-outdoor.com/>



「FOREST KITCHEN with Outdoor Living」は東北の旬の食材を使用した地域性のあるフードラインナップと、リゾートヴィラやアウトドアを感じられる空間で、ビジネスや観光で仙台を訪れた方々に新しい仙台の魅力をお届けするホテルダイニングです。

この度、カフェタイムで東北の食材を使ったメニューを気軽に楽しんでいただく新企画として、月替わりで東北の食材をテーマにした約20種類のメニューの軽食・デザートが楽しめるアフタヌーンティーの提供を開始いたしました。

テーマは「苺とチョコレート」。宮城のブランド苺「にこにこベリー」の他、軽食やデザートも苺尽くしのラインナップに

1 月から開始のアフタヌーンティーのテーマは「苺とチョコレート」です。東北一の苺の産地である宮城県のブランド苺「にこにこベリー」をデザートの一部に使用しております。「にこにこベリー」は宮城のオリジナル品種「もういっこ」と、全国で人気の品種「とちおとめ」を交配させて誕生した宮城県開発のオリジナルブランドの苺の品種です。甘味と酸味のバランスが良く、真っ赤でかわいい断面が特徴的な美しい円錐形をしています。冬が旬の苺を軽食にもデザートにもふんだんに取り入れた、苺尽くしのアフタヌーンティーをお楽しみください。



おすすめメニュー

■1 品目：フォワグラのグリル イチゴバルサミコ

フォワグラはグリルすることでとろける濃厚な味わいに。その濃厚さと、苺を使ったほどよい酸味のバルサミコソースのハーモニーをお楽しみください。午後のゆっくりとした時間に贅沢な気分を味わえるメニューです。



■2 品目：「にこにこベリー」のマカロンフレーズ

アフタヌーンティーで人気メニューのマカロンに、宮城県産「にこにこベリー」を盛り付けました。マカロンのサクサクふわふわとした食感と、「にこにこベリー」のフレッシュ感をお楽しみください。



■3 品目：上村豆腐店のグルテンフリーおからブラウニー

宮城県仙台市にある、明治 12 年創業の老舗「上村豆腐店」のおからを使ったグルテンフリーのブラウニーです。おからならではの繊維質な食感としっかりと重厚感のある口当たりが特徴で、糖質が気になる方にも美味しく召し上がっていただけるメニューです。



7つ星ホテルで提供されているロンネフェルトの紅茶や、イギリスのオーガニックティーをセット

アフタヌーンティーとあわせてお楽しみいただける飲み物にはドバイの7つ星ホテルで提供されているロンネフェルトの紅茶や、イギリス・パッカハーブスのオーガニックティーをご用意しております。

また、コーヒーは長時間焙煎によるまろやかな味わいが特徴の氷温熟成コーヒーをご用意しました。

どのお飲み物もおかわり自由ですので、メニューにあわせてお好きなお飲み物をお選びいただきゆっくりとお楽しみください。



■アフタヌーンティー：氷温熟成コーヒーロンネフェルトの紅茶やオーガニックティーと宮城素材の前菜やデザート他 20 種

■価格：3,500 円(税込み)

■メニュー内容：

FOOD

牛タンスモークのキッシュ/宮城サーモンのグリリッツア イブリガツコドレッシング クロワッサンサンド

スコーン フレッシュホイップとストロベリージャム/カラスミと芹の枝豆ブラマンジェ/雄勝ムールのエスカパーチェ

フォワグラのグリル イチゴバルサミコ/金華さばのスモーク

マカロンフレーズ/上村商店のグルテンフリーおからブラウニー/チョコシフォン/イチゴのマシュマロ チョコレートナッツ

チョコレートクランチ/サブレスヨコラ/ストロベリートライフル/ソルベフレーズ/イチゴのショコラータ/イチゴとベリーのパージュ

DRINK

【ロンネフェルト】

クラシックティー：ダーズリンサマーゴールド/クィーンズティー/アッサムバリ/ウバ・ハイランド/アールグレイ

フレーバーティー：レッドフルーツ/バニラチャイ/マンゴードリーム/ストロベリーフィールド

ノンカフェイン：ルイボスレモン/バイタルグレープフルーツ

【オーガニック】

英国パッカハーブスのオーガニックティー各種

スリーカモマイル、リラックス、スリーミント、アップルシナモン

氷温熟成コーヒー

ご予約はこちらの URL より承ります(当日予約可)

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=12178&planid=190431

※本メニューは 2 月末までご提供しております

※メニューは一例です※仕入れ状況などによりメニュー内容が一部変更になる場合がございます、ご了承ください。

店舗概要:FOREST KITCHEN with Outdoor Living

木を基調とした店内の“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”という5つのゾーニングで、ラグジュアリーな「居心地の良い大人の遊び場」を演出。ランチでは地元食材を生かした週替わりのセットランチや、お好きなものをセレクトしてお楽しみ頂ける種類豊富なブッフェを、ディナーでは東北食材を中心に地産地消を目指すモダンイタリアンを提供いたします。※現在新型コロナウイルス感染拡大の影響により、ランチはセットメニューにてご案内致しております。

【施設名】

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】

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

【TEL】

022-794-8232

【営業時間】

Breakfast [朝食]

06:30～10:00(LO 09:45)

Lunch [ランチ]

11:30～15:00(LO 14:30)

Cafe【カフェ】

15:00～17:00

Dinner [ディナー] / Bar [バー]

17:00～22:00(L.O.フード21:00、ドリンク21:30)

FOREST
KITCHEN
with Outdoor Living



※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、一部営業時間を通常より変更させていただいております。

最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、スタッフはマスクを着用しております。

お客様にもマスクの着用・検温・手指消毒のご協力をお願いします。

【公式WEBサイトURL】

<https://www.forestkitchen-outdoor.com/>

【席数】ダイニング137席 カウンター・テラス席・個室あり

【アクセス】

JR 仙台駅直結 徒歩 0 分 「ホテルメトロポリタン仙台イースト」内 3 階

東京駅から

東北新幹線で約 1 時間 30 分

新函館北斗駅から

東北・北海道新幹線で約 2 時間 30 分

※当店では、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。

詳細は以下 URL をご覧下さい。

<https://www.forestkitchen-outdoor.com/20200721/13697>

運営会社概要

- 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：926名(2020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：<https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/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 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp