

「フォレストキッチン ウィズ アウトドア リビング」ディナーメニュー リニューアル
「東北地産×イタリアン」で新境地

-東北銘柄奥州いわいどり 日高見牛で地産を食べつくす-

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「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）」（宮城県仙台市）は、東北地産食材をイタリアンで提供する新しいスタイル「モダンイタリアン」としてディナーメニューラインナップを刷新し、2018年2月1日（木）から販売を開始いたします。


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、「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。

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	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 ※営業時間：2月1日から下記に変更になります
朝 食	6:30~10:00(L0 9:45)
ラ ン チ	11:30~15:00(L0 14:30)
ディナー/バー	[月~木] 17:00~22:30(L0:F21:30, D22:00) [金・土・祝前日] 17:00~23:00(L0:F22:00, D22:30) [日・祝日]17:00~22:00(L0:F21:00, D21:30)
定 休 日	なし
席 数	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	禁煙
H P	http://www.forestkitchen-outdoor.com/

新ディナーメニューについて

※価格表記: 税込統一
※一部変更となる場合がございます

新しいディナーメニューは、東北特産の食材を中心に提供することで地産地消を目指し、現代のテイストを融合させたモダンイタリアンです。東北に深く根付く感性や感覚を重視し、時代や環境のに応じた多様性を持ちながらも共通する「美味しさ」を追求しました。

季節を感じる雅な食材で土地の風土を感じ、その美味しさに微笑みや和みを生み出す大切な食事のひとつ。食材の宝庫「東北」の文化が次世代に引き継がれていく中で、良い部分を残しながら工夫に磨きをかけ、新しい文化として定着する過程をメニューで表現しています。



馬肉のカルパッチョ プーリア風
(1,500円)

馬肉をブラックペッパーでアクセントをつけ、南東イタリア郷土料理風に仕上げました。イタリア半島のかかと部分のプーリア地方は、オリーブオイルの産地としても知られ、オリーブオイル料理が主流ですが、ゴマ油を使用することで馬肉の特性を活かしています。



真白なほろ辛いサラダ ゴルゴンゾーラのクリームと
トリュフのドレッシング
(1,500円)

ほんのり苦味を感じるカステルフランコに東北の季節野菜を加えたサラダ。イカの食感を楽しむことができ、ゴルゴンゾーラチーズとトリュフドレッシングが大人の味に仕上げています。



リヴォルノ風ズッパディペッشه
(2,600円)

新鮮な白身魚を赤エビやムール貝のkokあるスープで煮込み、ナポリの獵師発祥のズッパディペッشهで豪快に仕上げました。トマトスープとオリーブが魚介本来の旨みを引き立たせ、さっぱりとしながらも深い味わいを楽しめます。



日高見牛リブローズ肉のグリル バルサミコソース
(4,200円)

柔らかい口どけであっさりとした黒毛和牛「日高見牛」をシンプルに楽しむ一品。芳香なバルサミコソースが、さらりとした脂身とジューシーな肉質を引き立たせています。天然酵母のパンとの相性も良く、フォレストキッチンモダンイタリアンを深く感じられるメニューです。



骨付きいわい鶏もも肉のマレンゴ風
(1,800円)

岩手県磐井地方限定岩手の銘柄鶏「奥州いわいどり」を骨付きで楽しむ一品。天使エビとフレッシュトマトをにんにく、白ワインで煮込んだソースが、肉質が締って歯ざわりが良く、kokと旨味がある「奥州いわいどり」を一層引き立たせています。



イベリコ豚のラグー 白いミートソースとライム
(1,600円)

イベリコ豚肩ロースでイタリアン独特の風味を豊かにした一品。平たいパスタの中で最も細いタリオリーニをクリーム風に仕上げたパスタで、きのこ類との相性が抜群。新鮮な生クリームとライムでクリームパスタながらもさっぱりと仕上がっています。

ーオープン記念 特別プランー



メニューリニューアルしたフォレストキッチンの魅力を詰め込んだ飲み放題プランを用意しました。通常5,000円⇒3,800円で楽しめる破格な金額で提供します。お試しでも本気でも間違いなく満足いただけるラインナップになっています。

リニューアル記念プラン 2月1日(木)～4月30日(月)

【メニュー】

宮城厳選野菜の自家製ピクルス盛り合わせ／本日のアンティパスト／フォレストキッチン特製東北野菜のインサラータヴェルデ／ポリートミストサルサヴェルデ風 マスタード添え／本日のパスタ／パティシエデザート盛り合わせ

【ドリンク】

ビール／ワイン赤・白／カクテル各種／ソフトドリンク各種

プラン詳細リンク

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?cltid=e014007601&shop=12178&planid=57684

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