

# 夜

ある日のメニュー



～ お通し ～

叩き海老の春巻き揚げ

～ 冷前菜 ～

長崎県産桜鯛の炙りサラダ仕立て 生姜のソース

～ 温前菜 ～

カナダ産活オマール海老のスープ と フリット

～ メインディッシュ <炭火焼> ～

長崎県産 黒ソイ

大原漁港より 伊勢海美 (+¥1,980)

福島県産 伊達鶏

千葉県産 “SPF林ポーク” ロース肉

豪州産 ”自家熟成”骨付き仔羊 (+¥880)

埼玉県産 牛サーロイン肉 (+¥2,420)

北海道産 牛フィレ肉 (+¥3,520)

～ デザート ～

柚子のパナコッタとフレッシュイチゴのスープ

～ カフェ ～

ALLPRESS エスプレッソ

☆

当店 ”S ootakanomori” は  
主に日本産、特に千葉県産の食材を中心に  
生産者の方々の気持ちがかもった大事な食材を  
「”S”料理」としてご提供していきます。

お召し上がりになるメインディッシュの食材だけ  
お選びください。

☆

コース・・・前菜(2皿)+メインディッシュ(1皿)	¥7,150
めのパスタ	¥880

※チャージ料としてお一人様¥660-、表示価格はすべて税込です。



S ootakanomori

千葉県流山市おおたかの森北1-5-8 リア7 1F 04-7170-0102

<緊急事態宣言中の臨時営業時間>

Lunch / 11:30~13:30(LO)、14:30(CL)

Dinner / 17:30~19:00(LO)、21:00(CL)

※この期間限定アラカルト 20:00(LO)

定休日 / 月曜日

シェフ 神保貴一