

# 夜

～ お通し ～

三代川さんの旬野菜のバーニャカウダ

～ 冷前菜 ～

ノルウェー産サーモンのマリネ

新松戸シトラスファームさんのグリーンレモンのソース

～ 温前菜 ～

森田農園さんの栗のリゾットとフォアグラのポワレ

イタリア産トリュフのソースで

～ メインディッシュ <炭火焼> ～

長崎県産 ホウボウ

大原漁港より 伊勢海美 (+¥1800)

千葉県産 “SPF林ポーク” ロース肉

豪州産 骨付き仔羊

群馬県産 ”熟成”牛サーロイン肉 (+¥1800)

北海道産 牛フィレ肉 (+¥2800)

～ デザート ～

早秋柿のプリン 旬のフルーツを添えて

～ 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こ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)	¥6,500
の Pasta	¥800

コースには、自家製パンが付いています。

※チャージ料としてお一人様¥600-、価格はすべて税別です。

.....

S ootakanomori

千葉県流山市おおたかの森北1-5-8 リアソ1F 04-7170-0102



ootakanomori

営業時間 Lunch / 11:30~13:30(LO)、14:30(CL)

Dinner / 17:30~19:30(LO)、21:30(CL)

定休日 / 月曜日

シェフ 神保貴一