

# 昼

## ☆ 前菜盛合せ ☆

千葉県産いろいろ旬野菜のバーニャカウダ  
 イタリア産プロシュートと森田農園さんのキュウリ  
 ノルウェー産サーモンのマリネ グリーンレモンソース  
 Farmあきさんのカボチャの温製スープ  
 宮城県産真鯛のフリット  
 自家製グリッシーニ

## ☆ パスタ ☆

燻製した北海道産帆立貝と豆苗のペペロンチーノ・スパゲッティ カラスミかけ

## ☆ メインディッシュ ☆

長崎県産ホウボウの炭火焼 フレッシュトマトとバジルのソース  
 又は  
 福島県産伊達鶏の炭火焼 ブラックオリーブのソース  
 又は  
 群馬県産牛サーロイン肉の炭火焼 香草バターソース (+¥1,800)  
 又は  
 北海道産牛フィレ肉の炭火焼 粒マスタードソース (+¥2,800)

## ☆ デザート ☆

Aコース/本日のデザートより一品  
 B・Cコース/ムース、タルト、プリン、ソルベの盛り合わせ

## ☆ カフェ ☆

ALLPRESS エスプレッソ

Aコース・・・前菜盛合せ+パスタ	¥2,700
Bコース・・・前菜盛合せ+メインディッシュ(1皿)	¥3,600
Cコース・・・前菜盛合せ+パスタ+メインディッシュ(1皿)	¥4,500
おまかせコース・・・要予約のスペシャル・コースです。	¥8,000 ~

※すべてのコースに、パンとデザート・カフェが付いています。  
 チャージ料としてお一人様¥300-、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