

夜

ある日のメニュー



当店のInstagramのQRコードです

～ お通し ～

森田さんの”九重栗カボチャ”の冷製スープ
サルシッチャを詰めた”カボチャの花”のフリット添え

～ 前菜 ～

長崎県産”目鯛”のカルパッチョ・サラダ仕立て 梅と山葵のドレッシング

～ パスタ ～

”天使海老”と自家製”パセリのタリオリーニ”の冷製トマトソース
”とびっこ”を散らして

～ メインディッシュ <炭火焼> ～

岩手県産 アイナメ
いろいろ魚介類のブイヤベース (+¥2,750)
福島県産 伊達鶏

自家製 ハンバーグ (+¥1,100)

自家熟成 埼玉県産 牛サーロイン (+¥2,750)
埼玉県産 牛フィレ (+¥3,850)

～ デザート ～

杏仁のブランマンジェ

～ カフェ ～

ALLPRESS エスプレッソ

～ 食後酒 ～ (1杯¥990からお楽しみいただけます)

☆

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・・・お通し(1皿)+前菜(2皿)+メインディッシュ(1皿) ¥7,150

※チャージ料としてお一人様¥660-、価格はすべて税込です。



アレルギーやお苦手な食材がありましたら、ご遠慮なくご相談ください。
また料理の中にアルコール類を使用している場合がございます。
妊婦さんや、お車の運転等でご心配のお客様は、お声がけください。

シェフ 神保貴一