

# 昼



### ☆ 前菜盛合せ ☆

水牛のモッツァレラチーズのカプレーゼ イタリア産プロシュート添え  
自家製スモークサーモンの炙りサラダ仕立て オレンジのソース  
北海道産帆立貝と鎌ヶ谷産カブ 梅肉のドレッシング  
ズッキーニとブロッコリーのチーズ衣フリット  
新玉ネギの温かいスープ  
自家製グリッシーニ

### ☆ パ스타 ☆

ワタリガニのアラビアータ風スパゲッティ

### ☆ メインディッシュ ☆

青森県産「アイナメ」の炭火焼 ブールブランとピスタチオの2種ソース  
又は  
千葉県産「林ポーク」ロース肉の炭火焼 香味ソース  
又は  
埼玉県産「牛イチボ肉」の炭火焼 粒マスタードのソース (+¥1,650)  
又は  
岩手県産「牛フィレ肉」の炭火焼 オニオンペッパーのソース (+¥3,080)

### ☆ 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、ソルベなどの盛り合わせ

### ☆ カフェ ☆

ALLPRESS エスプレッソ

Aコース・・・前菜盛合せ+パスタ	¥2,970
Bコース・・・前菜盛合せ+メインディッシュ(1皿)	¥3,960
Cコース・・・前菜盛合せ+パスタ+メインディッシュ(1皿)	¥4,950
おまかせコース・・・要予約のスペシャル・コースです。	¥8,800 ~

※すべてのコースに、自家製パンとデザート・カフェが付いています。  
チャージ料としてお一人様¥330-、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1F 04-7170-0102



ootakanomori

### <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