

# 夜

～ お通し ～

千葉県産 旬野菜のバーニャカウダ

～ 冷前菜 ～

岩手県産 ソイの炙り 金美人参のすりおろし、柚子胡椒風味

～ 温前菜 ～

大原産サザエとフランス産フォアグラのポワレ 真っ赤なピーツのソースで

～ メインディッシュ <炭火焼> ～

山口県産ハウボウ

大原漁港より 伊勢海美 (+¥1200)

千葉県産 “SPF林ポーク” ロース肉

豪州産 ”熟成”骨付き仔羊

北海道産 牛ロース肉 (+¥1800)

栃木県産 牛フィレ肉 (+¥2300)

～ デザート ～

新松戸のブルーベリー いろいろフルーツのサバイヨングラタン仕立て

～ カフェ ～

ALLPRESS エスプレッソ etc

☆

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。

(7月・8月は開店サービスとして、チャージ料はいただいております)

.....

S ootakanomori

千葉県流山市おおたかの森北1-5-8 リア71F 04-7170-0102



ootakanomori

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

Dinner / 17:30~19:30(LO)、22:00(CL)

定休日 / 月曜日(火曜日ランチ休)

シェフ 神保貴一