

昼

ある日のメニュー



当店のInstagramのQRコードです

☆ 前菜盛合せ ☆

自家製グリッシーニ

千葉県産“いろいろ旬野菜”のバーニャカウダ
グリルした福島県産“伊達鶏胸肉”のツナソース
鮮魚のエスカベッシュ

☆ スープ ☆

森田さんの“九重栗カボチャ”の冷製スープ
カボチャとサルシッチャのガーリックマリネ添え

☆ メインディッシュ ☆

長崎県産“目鯛”の炭火焼
赤ワインソースとイタリア産“ムール貝”のバターソース
又は
福島県産“伊達鶏”の炭火焼 ピリ辛野菜のソース

本日限定2食 “スズキ・オマール海老・帆立貝・アサリ・ムール貝”のブイヤベース (+¥2,750)

本日限定4食 “S”特製ハンバーグの炭火焼 キノコと粒マスタードのソース (+¥1,100)

自家熟成 埼玉県産“牛サーロイン肉”の炭火焼 黒ニンニクとマデラ酒のソース (+¥2,750)

☆ デザート ☆

いろいろなスイーツの盛り合わせ

☆ カフェ ☆

ALLPRESS エスプレッソ (カフェのおかわり ¥330)

プリフィックスコース/前菜盛合せ+スープ+メインディッシュ(1皿) ¥3,740

スペシャルコース・・・要予約のシェフおまかせコースです。 ¥11,000 ~

※チャージ料としてお一人様¥330-、価格はすべて税込です。



ootakanomori

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