

【飲食店】

フランス料理 レストラン大澤



落ちついた空間で、地元食材満載のフレンチを



牛フィレ肉の燻煙香り焼き



居心地のよい落ち着いた店内

房総館山を楽しめるフランス料理

地魚・地野菜・旨味のある肉を使ったコース料理のレストランです。

シェフ自ら庭に作った燻製小屋で、いろいろな食材を燻製に。一年を通して自家製冷燻製を頂けるのもここならではの喧騒からたまには離れ、自然のなかで上質な時間を満喫できる本格フランス料理のお店です。

館山産の農水産物を使用したメニュー

- ・ 地魚・地野菜のオードブル盛合せ
- ・ 地魚の冷燻製 ・地魚のポワレ
- ・ デザート各種 ほか

使用している館山産の農水産物

サザエ、カンパチ、コショウダイ、イサキ、いちじく、ナス、カボチャ、卵 ほか

お店の DATA

住 所 : 館山市神余 4359-56

定 休 日 : 水曜日・第2火曜日

営 業 時 間 : 11:30~13:30(LO) 17:30~20:30(LO) ※ディナー完全予約制

T E L ・ F A X : 0470-28-1035

U R L : <http://www3.ocn.ne.jp/~oosawaz/>