

千葉県産の食材にこだわった新感覚フレンチ

## 12 ビストロ レコルト (千葉県千葉市)

フレンチ



Chef's CHIBA  
登録 レストラン



いちおしメニュー  
林SPFの  
ローストポーク

レコルトはフランス語で「収穫」という意味。お洒落で落ち着いた雰囲気店内で味わえるのは、東金市の「みろく農場」、山武市の「サンバファーム」で栽培した無農薬野菜や、木更津で獲れたあなごなど、千葉県産のこだわり食材を使った新感覚フレンチ。イチオシメニューは千葉県が誇る銘柄豚を使った「林SPFのローストポーク」。ジューシーでほんのり甘い、脂身の美味しさは感動もの。肉料理なら「かずさ和牛」を使ったカルパッチョもおすすめです。同店の料理には、千葉県産のワインやクラフトビールがよく合います。



千葉県産のワインやクラフトビールが充実。飲み比べて自分好みの一杯を探してみては。



ニューヨークにあるビストロのような、都会的でお洒落な外觀。デートにもおすすめです。



大きなワインセラーと、IOTAPもあるビールサーバーが目立つ、ブルックリンスタイルの店内。

千葉県千葉市中央区富士見2-13-1

JR千葉駅から徒歩7分

TEL: 043-216-2402

営 11:30 ~ 14:30、17:30 ~ 23:30  
(L.O. フード22:30、ドリンク23:00)

※日曜日は11:30 ~ 22:00

休 火曜 席 26 P なし

禁煙 お子様歓迎 1名様から

22時以降入店OK クレジットカード

