

前略

今年は震災や台風の被害等で被災された皆様へ心よりのお見舞いを申し上げます。
大変、悲しい事が多い年になってしまいました。
そんな中、私どもサンタバーバラが10月12日で、無事に27回目の誕生日を迎えさせていただける事を本当に心より嬉しく、また皆様に感謝の気持ちでいっぱいです。
私共が出来ることは、ひとつひとつの自然から戴いた物を無駄にせず大切にすること。
そして、お客様一人一人の為に心を込めて美味しいものお作りしたい。
28年目に向かってサンタバーバラは自然体でやって行きたいと願っております。
突然お休みを戴くことも御座いますのでお手数おかけしますが、お越しになる前にご予約お願い申し上げます。
さらに心と身体に優しく、ホッと出来る空間へお誘い出来ますよう、
心を込めてスタッフ一同、頑張ってお参りますので、これからもどうぞ宜しくお願い申し上げます。

草々

わが家のふらんす料理 サンタバーバラ

Chef 梅崎 年夫

28年目に向けてのあき色特別メニュー

期間 10月1日~11月30日



秋のオードブル

メインディッシュを1つお選び下さい

骨抜きウズラのソテー
又は
鮮魚のヴィヤベース仕立て

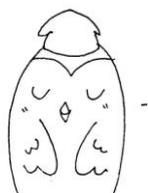
シェフお奨めデザート

コーヒー又は紅茶又は(ハーブティ+100)
自家製 玄米酵母パン

¥3200

キノコのパイスープ付きは¥3900

*ご予約お願い致します。



*入荷の都合でメニュー内容が変更になる場合がございます。
アレルギー等で召し上がれ無い物などがございましたらお申し付け下さい。