



～サンタバーバラのクリスマス～



要予約

♪クリスマスコンサート

12月18日(日) ポッシュ・ドウのお二人

演奏時間 昼: 12時～13時30分
夜: 18時～19時30分 (入退場は自由)
ピアノとフルートによる生演奏
を聴きながらお食事を
演奏代は無料

昼コース ¥1850～夜コース ¥3900～

12月25日(日) 大阪フィルの近藤浩志氏
チェロコンサート

お食事 夜: 18時～

演奏時間は未定です ¥6000
お料理はこちらにお任せ下さい

今年のクリスマスは最高の音楽とお食事を



我が家のフランス料理

サンタ・バーバラ

<http://www.santa-barbara.homeip.net/>

枚方市香里園桜木町3-9

Tel/Fax 072-834-8767



クリスマス特別メニュー

期間

12/17～

12/24

La-neige ラ・ネージュ ¥5500

小さな贈り物/シェフおまかせオードブル/冬のスープ/メインディッシュ
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

Le-givre ル・ジブル ¥8000

小さな贈り物
シェフおまかせオードブル又はフランス産フレッシュフォアグラのポアレ蜂蜜ソース
冬のスープ
漁港直送のお魚のポアレ又はオマール海老のポアレ (+¥1200)
お口直しのシャーベット/メインディッシュ/クリスマスのデザート
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

メインディッシュ

天使の海老とお魚のポアレ・海老の濃厚ソース
オマール海老のポアレ・オマール海老のソース (+¥1200)
うずらのファグラとリゾットの詰め物・赤ワインソース
短角牛の頬肉の赤ワイン煮込み
島根県おちやまくじら(野生いのしし)のソテー(+¥500)
みさき牛のステーキ・モリュウ茸のソース (+¥800)

☆入荷の都合でご用意出来ない場合も御座いますご了承下さい

☆12月23日・24日のディナーはこちらのメニューのみです。