



春うらら ~ ♪ うきうき ♪ わくわく
愛情たっぷり 鈴木さんの苺を使って

春のおすすめメニュー

愛知の鈴木さんが蜂を放して自然に授粉した「とちおとめ」を作って下さいました。
勿論、蜂のために農薬など使えません。

期間：3月から4月末まで予定

ご予約お願い致します



春のオードブル

シャロレー種の脂肪が少なく最高の柔らかさを持つ

「幻の仔牛」を骨付きのままオーブン焼き

(お肉が苦手な方はお魚でご用意できます)

愛知の鈴木さんの甘酸っぱい苺で

シェフ手作りのデザート

自家製玄米酵母パン

コーヒー 又は 紅茶 又は (ハーブティ+¥100)

¥3200

スープ追加 ¥3800

海の幸のパイ包み焼き追加 ¥5500

※ 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。
又、アレルギー等で召し上がれない物などございましたらお申し付けください。



我が家のふらんす料理 **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