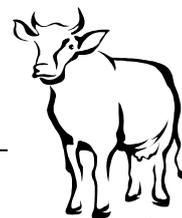


6月16日(土)~7月29(日)

おすすめメニュー

活けオマール海老、みさき牛、夏野菜

季節の恵一杯のお料理で、元気に夏を乗り切りましょう！



活けオマール海老

フランスでは伊勢エビより高価で、キャビアやフォアグラと並ぶご馳走のひとつ。カルシウム、ビタミンA、B3、またコレステロールの蓄積を抑制し、血液をサラサラにするといわれている。オメガ3を含むなど、栄養豊富。その上ヘルシーなので、カロリーを気にする女性にもオススメの食材です。しかし近年では、環境の変化や乱獲により、生存数が減少傾向に…。そのため、希少価値は年々上がり、より貴重な食材となりつつあります。



みさき牛肉

愛知県知多半島で抗生物質を与えることなく、自然の中でのびのび育った安心安全なお肉。ランプ肉とは、サーロインに続く腰部分の赤身の部位で、ヒレよりも低カロリー。少し噛みごたえがありますが深みのある味わいが特長。シンプルなステーキで味わっていただくには最適です。鉄分やビタミンE、ビタミンB2を豊富に含み、貧血の予防やアンチエイジングにも効果が期待できます。

夏の特製オードブル

本日のスープ

活けオマール海老のポアレ 又は 香草焼き
デザート

自家製玄米酵母パン

珈琲 又は 紅茶 又は(ハーブティ+¥100)

¥ 5000

夏の特製オードブル

本日のスープ

みさき牛 ランプ肉のステーキ
デザート

自家製玄米酵母パン

珈琲 又は 紅茶 又は(ハーブティ+¥100)

¥ 3800

- * オマール海老は空輸の為 **出来るだけ4日前までにご予約** お願い致します
- * 入荷の都合でご用意出来ない場合もございます。ご了承下さい。
- * 追加注文もご用意できます。ご遠慮なくお申し付け下さい。



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

Te/Fax 072-834-8767