

自然の恵みを大切に、感謝する方々とつながり、是非お味見を

# 沖の島直送・お魚のクレープ

又は

## 石見和牛・おいしい部分を食べくらべ

高知の沖の島の鮮魚は黒潮本流1000mからの昇り潮と・瀬戸内の海流・宿毛湾に流れ込む、



10以上の清流、そして沖ノ島から流れ出す湧水が会う肥沃な海域だそうです。

龍神丸の漁師さんは海への感謝を忘れず、乱獲による生態系のバランスを崩さない為、小さな魚はとらずに



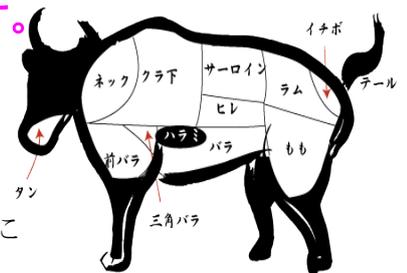
必要な分だけ漁をする為、1本釣りに、こだわっていらっしゃる

島根県邑智郡邑南町の石見和牛肉は、絶好の飼育環境で育てられ、安全面や味を保つ為一般的には1人200頭を管理するのですが、わずか60頭を、高原に出るわき水を与え、手塩に掛け育てられています。



年間 **200頭の限定生産**で、もっとも身が柔らかい未経産(未出産)

雌牛の肉だけという**希少性のあるお肉**です。



ランプのお肉の下側の柔らかい赤身のイチボをステーキに

ホホ肉やテールはコラーゲンたっぷりのお肉なので、赤ワイン煮込みでトロトロに

**期間：3月13日(金)～4月26日(日)：3月22日(日)臨時休業させていただきます**

(申し訳御座いませんが入荷の都合でご用意出来ない場合もございます。お肉は無くなり次第終了させていただきます。)

メニューには、オードブル・スープ・デザート・自家製パン・コーヒーがついております。

**¥4500+消費税**



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