

旬の活けオマール海老の登場！  
今しかありません。



カナダより直送！



期間：6月15日（土）～7月28日（日）

一番美味しいこの時期を逃さないで下さい

カナダ産オマール海老は、厳しい漁獲規制により、年間に4ヶ月間しか漁ができません。その待ちに待った解禁が5月から7月。身がギュッと詰まった活オマールをご堪能下さい。

フォアグラと並ぶ世界のご馳走のひとつ

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、希少価値の高い食材です。

からだに優しい

生物検査に合格した最も健康で殻の堅いオマールのみを選別し、再現された冬眠設備（ドライ・パウンド・システム）の中で、化学添加物や抗生物質を使用しないで管理され健康で長い生命力を持つ最上質のオマールを新鮮なまま召し上がっていただける方法です。

そして、ヘルシー！

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。

大きな活けオマール海老

ボリュームが気になる方は

お二人で分けて下さいね

一匹全部独り占め

1匹まるまる「オマール海老食べ尽くし」そんなコースを考えました。

ご予約の際に、「コーススタイル」をご提案致しますので、お好みのコースをお選び下さい。



コースにピッタリのワインとともに **¥6300** (グラス一杯のプレゼント)

お飲みになれない方は-300円 **¥6000**

\*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。



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