

恒例の「活けオマール海老」不漁のお知らせ

この時期が一番おいしい「オマール海老」はカナダの東海岸の水温が例年より5℃も低く、その為、海底で動かず、水揚げが少なくなりました。

入荷が通常になり次第、特別メニューにさせていただきますので、ご了承ください。

そこで、代わりの特別メニュー **野菜とオードブルの欲張りサラダ**

暑い夏を乗り切るため、おいしい野菜をいっぱい食べていただきたいと思います。

又、おすすめメインディッシュは、前回の特別メニューで一番人気だった、

島根県 石見和牛のテールをパイ包み焼きにいたしましたので是非ご賞味ください



期間：5月30日（土）～7月末予定

色々な
オードブル
見つけてネ



¥¥ 野菜とオードブルの欲張りサラダ

¥¥ 野菜のクリームスープ

¥¥ メインディッシュ

¥¥ シェフ手作りデザート

¥¥ 玄米酵母菌の自家製パン

¥¥ コーヒー 又は 紅茶 又は (+¥100でハーブティー)

～メインでお値段が変わります。下からお好きなお料理を一品お選び下さい～

¥3800（消費税別）は

¥¥ 石見和牛のテールのパイ包み焼き 又は ¥¥ 海の幸のパイ包み焼き

¥5200（消費税別）は

¥¥ 愛知みさき牛ヘルステーキ 又は ¥¥ 天使の海老のポアレ

写真はイメージです。入荷の都合でご用意出来ない物もございますのでご了承ください。

我が家のフランス料理

サンタ・バーバラ



072 (834) 8767 <http://www.santa-barbara.homeip.net/>