

いつも応援して下さいいるお客様に感謝のメニューを探していましたら



当店32歳の誕生日に、ふさわしい食材が見つかりました！



ツムラ本店の「河内鴨」

野生の鴨とアヒルを掛け合わせた合鴨です

ツムラ本店は明治初めに創業。敷地にはふ化、飼育、解体などの施設があり
生後 20～30 日で2万 3000 平方メートルの広い飼育場に移し平飼いでいます。

餌の原料の多くは無農薬栽培で抗生物質は使わない独自のブレンド品。

全て手作業で、真心込めて育てる津村佳彦社長は

日本人の味覚にあった肉質を追求し、味・品質・安全性に誇りとこだわりを持たれています

鴨が苦手な方にも、大切に心を込め育てられ臭みの無い河内鴨をお味見していただきたく

¥3300 (税別) でご用意いたしました。

また肉が苦手な方には、魚料理をご用意させていただきます。

河内鴨のロティハーブと蜂蜜の香り

期間:10月8日(土)～11月23(水)

貴重な鴨の為、突然終了する事もございます。お早めにご予約をお願い致します。



自家製パン
と
コーヒー
又は
紅茶付き

前回、単品メニューが好評に付き、今回もお好きなメニューをご注文下さい。

本日おすすめのオードブル ¥1000～ (税別)

野菜のクリームスープ ¥600 (税別) デザート ¥500～ (税別)



我が家のふらんす料理 **サンタ・バーバラ**

枚方市香里園桜木町3-9

TEL・FAX (072)834-8767 [http:// www.santa-bb.com](http://www.santa-bb.com)