

新型コロナの影響で行き場を失った河内鴨 大切な命に感謝して「いただきます」



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飼っています。
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
G20大阪サミットでも使用されました

例年大好評のツムラ本店の「河内鴨」野生の鴨とアヒルを掛け合わせた合鴨です

臭みが無く、鴨が苦手な方にも満足していただいております！



河内鴨のロティ ハーブと蜂蜜の香り

期間：11月13日（金）～12月6日（日）

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

お願い致します。



自家製パン
と
コーヒー
又は
紅茶付き

¥3300 (税別)

河内鴨の単品メニューに追加注文もご用意させていただきます。

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
枚方市香里園桜木町3-9

サンタ・バーバラ

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