

## 特別メニュー

諸事情により島根県邑智郡美郷町のイノシシがご用意出来ず  
今年は「おおちやまくじら」が推奨された

長崎県東彼杵郡波佐見町周辺で育った野生イノシシを安全に衛生的な環境で食肉処理を  
行っている Mocco のイノシシ肉をご用意いたしました

# 「薬食」mocco のイノシシのソテー 赤ワインとゴマのソース

期間:2月1日(土)から3月2日(日)の  
金曜、土曜、日曜のランチ

ただし無くなり次第終了いたします

要予約



イメージです

新鮮な野生の猪肉は臭みも無く  
脂身は血栓を溶かし、血液をサラサラに

低カロリー、高タンパク、  
ビタミンB群も豊富!

なんとカルシウムは牛肉の2倍!

### セボンコース

オードブル

スープ

おおちやまくじらのソテー

又は 天使の海老と魚

玄米酵母パン

デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥6500 (税込み)

### デリッシュコース

オードブル

スープ

海の幸のパイ包み焼き 又は 漁港直送お魚のポアレ

おおちやまくじらのソテー 又は 天使の海老

玄米酵母パン

デザート

コーヒー 又は 紅茶

¥8950 (税込み)



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/>