大切なお客様へ

この度は熱中症予防の為に長い間お休みをしたことを心よりお詫び申し上げます

酷暑もようやく去り、夜長に虫の声が聴かれるようになりました
それと同時にシェフの仕事の虫も、動き出した様です

10月10日より金・土・日曜日の週3日

お昼（12時～13時30分までにご来店をお願いします）のみで再営業

今回は特別のメニューは用意せずシェフの集大成を楽しんでいただければ幸いです

メニューは下記の通りですが、それ以外に例えば河内鴨が食べたい等の

リクエストがございましたらご遠慮なくお申し付け下さい。

出来る範囲でご用意させていただきます

「コースではお腹いっぱいになるので」と思われる方は

単品のご注文でもお受けさせていただきます

これからも皆様にホッとしていただける店になるように頑張りますので、

引き続きご愛顧の程宜しくお願い申し上げます。　　chef　梅﨑年夫

¥3000（税込み）ランチ

小さなオードブル
又は
スープ
魚料理
又は
肉料理
コーヒー　又は　紅茶
玄米酵母パン
デザートは＋¥600です

¥5000（税込み）コース

オードヴル
スープ
メインディッシュ
（右記より一品
お選び下さい）
デザート
玄米酵母パン
コーヒー 又は 紅茶
（ハーブティ＋¥110）

- 海の幸のパイ包み焼き
- 漁港直送お魚料理
- いわみ和牛の赤ワイン煮込み

- 天使の海老と漁港直送お魚のポアレ　（+¥1500）
- 愛知県産牛ヘレステーキ　（+¥1500）

ご予約をお受けいたしておりましても、突然、休業を頂くこともございます。
ご了承の上ご予約を賜りますようお願い申しあげます。

我が家のふらんす料理　サンタ・バーバラ
TEL-FAX(072)834-8767 http://www.santa-bb.com