

2015年2月

スペシャルナイト

Cafe&Dine 桜

春日井市気噴町北1-160
TEL0568-51-5157
http://cafedine-sakura.net
info@cafedine-sakura.net

よく三寒四温と言いますが、このところは、三寒一温(?)
といった感じでしょうか? 春を待ちわびている桜です。
皆様のご愛顧を賜りまして、7周年を迎える年となりました。開店当初「つぶしちゃ、いかん!」と
積極的に営業活動(?)をして下さった方や、桜のスペアリブファンに支えられ、長いような短いよ
うな7年間でした。最近では愛知弁もちらほら…というかアクセントが愛知なまりに…??
さて今回は、以前お楽しみ頂いた5種類のスペアリブを今回のスペシャルナイトに再登場です。
2周連続(週末)企画となりますので、他の味も食べたいけれどBBQソースから離れられない!?
方には、とても魅力的な企画です。是非お楽しみ下さいませ。ご予約お待ちしております。



スペアリブ スペシャル

- ★ハーフカット×5種類
サラダ&パンor玄米ご飯付
¥1500
- ★フルポーション×5種類
サラダ&パンor玄米ご飯付
¥2900
(フルポーションシェア¥100up)
- ★Cサラダ&デザート付
¥500
- ★☆☆☆☆
更に合言葉でフルーティ
1杯がゲット(無料)

スペアリブ スペシャル (ご予約制です)
2月20日~23日(金土日)と2月27日~3月1日(金土日)

- ※ハニーマスタード
- ※テキサス
- ※ハワイアン
- ※ビア・キャラウェイ
- ※ケイジャン
- ※インディアン
- ※ココナッツ・レモン
- ※シークレット
- ※ザチキ
- ※オリジナルBBQソース

左記、10種類の中から
日替わり(?)で5種類の
お味をお楽しみ頂けます。

桜で使用している豚肉は、抗生物質での
健康管理ではなく、自己免疫を高める方法
で健康に育てている安心安全なお肉です

Feuerzangenbowle. フォイアツァンゲンボーレ
何やら難しいドイツ語が登場しました。
これは、クリスマスやお正月に楽しむホットワインの1種
シュガーハットにかけたラム酒に火をつけ、カラメル状に
なった砂糖がホットワインに落ちると、青い炎が表面を
踊りだします… 神秘的で楽しいひと時はいかが?
今回特別に2つだけご用意できそうです。 ¥3500
現在お一人用も研究中…

お知らせ(フルーティ)
アップルティに代わり、
ピーチメルバ が登場しました。
名前の由来は、フランス国王(?世)
の側室メルバさんの為に、特別あつら
えの桃のお菓子からとったものです。
上品でほのかな桃の香りとお味を
お楽しみ下さい。

臨時休業のお知らせ
4月6日から13日までの1週間お休みさせていただきます。ご迷惑をおかけ致しますが、
ご理解の程よろしくお願い致します。