

ファームトゥテーブル
ランチセットメニュー



スタンダード

みなみ特製枝豆のシーザーサラダ

北海道産帆立貝のソテー
レモンバターソース

トマトを味わう食べ方二選

国産牛サーロイン80g

アップグレード

国産牛テンダーロイン80g ＋ 800円
国産F1牛サーロイン80g ＋ 1,200円
国産F1牛テンダーロイン80g ＋ 2,400円

泉州アグリ直送野菜添え

白ご飯
（泉州産 あきたこまち使用）
味噌汁　香の物

フルーツフランベ
クレープ　バニラアイスクリーム

¥7,000

デラックス

北海道産帆立貝のソテー
トマトチリバターソース

鱸のパピヨット
トリュフスープ

トマトを味わう食べ方二選

国産F1牛サーロイン80g

アップグレード

国産F1牛テンダーロイン80g ＋ 1,200円
黒毛和牛サーロイン80g ＋ 1,600円
黒毛和牛テンダーロイン80g ＋ 4,800円

泉州アグリ直送野菜添え

アスパラガス入りガーリックライス
（泉州産 あきたこまち使用）
味噌汁　香の物

フルーツフランベ
チョコレートテリーヌ　バニラアイスクリーム

¥9,000

プレミアム

茄子　クルミ味噌ソース

鱸のソテー
ズッキーニ　マッシュルーム

トマトを味わう食べ方二選

国産F1牛サーロイン100g

アップグレード

国産F1牛テンダーロイン100g ＋ 1,500円
黒毛和牛サーロイン100g ＋ 2,000円
黒毛和牛テンダーロイン100g ＋ 6,000円

泉州アグリ直送野菜添え

アスパラガス入りガーリックライス
（泉州産 あきたこまち使用）
味噌汁　香の物

フルーツフランベ
チョコレートテリーヌ　バニラアイスクリーム

¥11,000

ラグジュアリー

鮪の胡麻焼き
さつまいも　オリエンタルドレッシング

北海道産帆立貝のソテー
マッシュルーム　トマトバターソース

トマトを味わう食べ方二選

国産牛テンダーロインとサーロイン各50g

アップグレード

国産F1牛各50g ＋ 1,750円
黒毛和牛各50g ＋ 5,000円
神戸牛各50g ＋ 11,250円

泉州アグリ直送野菜添え

アスパラガス入りガーリックライス
（泉州産 あきたこまち使用）
味噌汁　香の物

アップルタルトタタン
クレープ　バニラアイスクリーム

¥13,000

当店では国産米を使用しております。食材等の都合により変更となる場合がございます。
食物アレルギー(グルテン、乳製品、ラクトース)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付け下さい。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。