






FARM TO TABLE

アラカルトメニュー

前菜		牛肉 サーロイン	100g	150g	野菜	3種	5種
泉州産レタス 菜の花とスモークサーモンのサラダ   	¥1,800	国産F1牛	¥6,000	¥9,000	お好みの焼き野菜   	¥1,500	¥1,800
泉州野菜と炙り鱈 出汁ポン酢ジュレ にんにくチップ添え   	¥2,200	黒毛和牛	¥8,200	¥12,300	ご飯（泉州産 あきたこまち使用）・スープ		
泉州野菜、海老と帆立のマリネ フルーツドレッシング   	¥2,200	特選オリーブ牛	¥11,000	¥16,500	泉州野菜入りガーリックライス  		¥1,500
シーフード		牛肉 テンダーロイン	100g	150g	白ご飯   		¥500
真鯛のソテー  	¥2,200	国産F1牛	¥7,000	¥10,500	味噌汁 香の物  		¥700
いかのソテー  	¥2,500	極上黒毛和牛	¥12,000	¥18,000	デザート		
帆立貝のソテー  	¥2,500	特選オリーブ牛	¥15,000	¥22,500	フルーツフランベ クレープ バニラ アイスクリーム 		¥1,800
活車海老のソテー  	¥3,000				抹茶ブラウニーと ストロベリーアイスクリーム 		¥2,200
蝦夷鮑のソテー  	¥3,800						
ロブスターのソテー ※要3日前事前予約※ 	¥22,000						

 Locally-Sourced 地元産
  Vegan ビーガン
  Gluten-Free グルテンフリー
  Nut-Free ナッツフリー
  Dairy-Free デイリーフリー

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ください。
 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。

泉州アグリ
 詳細はこちら [➤](#)

