

# FARM TO TABLE DINNER ディナーメニュー

## スタンダード

¥9,000

泉州産レタス 水菜とルッコラのサラダ



泉州産かぶらと真鯛のソテー

木の芽バターソース



新じゃがとカリフラワーのヴィシソワーズ



### 国産牛F1サーロイン80g

国産牛F1テンダーロイン80g	+	¥1,400
黒毛和牛サーロイン80g	+	¥1,900
極上黒毛和牛テンダーロイン80g	+	¥4,800
特選オリーブ牛サーロイン80g	+	¥4,000
特選オリーブ牛テンダーロイン80g	+	¥7,200

## デラックス

¥11,000

泉州産レタス

菜の花とスモークサーモンのサラダ



泉州野菜 帆立とアオリイカのソテー



新じゃがとカリフラワーのヴィシソワーズ



### 国産牛F1牛サーロイン100g

国産牛F1テンダーロイン100g	+	¥1,600
黒毛和牛サーロイン100g	+	¥2,200
極上黒毛和牛テンダーロイン100g	+	¥6,000
特選オリーブ牛サーロイン100g	+	¥5,000
特選オリーブ牛テンダーロイン100g	+	¥9,000

## プレミアム

¥13,000

泉州野菜と炙り鯖

出汁ポン酢ジュレ にんにくチップ添え



活車海老と帆立のソテー 山菜添え



新じゃがとカリフラワーのヴィシソワーズ



### 国産牛F1テンダーロイン100g

黒毛和牛サーロイン100g	+	¥1,200
極上黒毛和牛テンダーロイン100g	+	¥5,000
特選オリーブ牛サーロイン100g	+	¥4,000
特選オリーブ牛テンダーロイン100g	+	¥8,000

## ラグジュアリー

¥16,500

泉州野菜、海老と帆立のマリネ

フルーツドレッシング



(活) 蝦夷あわび、蓮根の鉄板焼き

わさびのソース



新じゃがとカリフラワーのヴィシソワーズ



### 黒毛和牛 テンダーロイン & サーロイン各50g

極上黒毛和牛テンダーロイン100g	+	¥1,900
特選オリーブ牛各50g	+	¥3,000

季節の泉州アグリ直送野菜3種添え



泉州野菜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



抹茶ブラウニーとストロベリーアイスクリーム



季節の泉州アグリ直送野菜3種添え



泉州野菜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



抹茶ブラウニーとストロベリーアイスクリーム



季節の泉州アグリ直送野菜3種添え



泉州野菜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



抹茶ブラウニーとストロベリーアイスクリーム



季節の泉州アグリ直送野菜3種添え



泉州野菜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



抹茶ブラウニーとストロベリーアイスクリーム



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



Daily-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 ➤

