

FARM TO TABLE LUNCH ランチメニュー

スタンダード

¥6,500

泉州産レタス 水菜とルッコラのサラダ



泉州ほうれん草と鱈のソテー



新じゃがとカリフラワーのヴィシソワーズ



国産牛F1サーロイン60g

国産牛F1 tenderloin 60g	+	¥1,200
黒毛和牛サーロイン60g	+	¥1,400
極上黒毛和牛 tenderloin 60g	+	¥3,600
特選オリーブ牛サーロイン60g	+	¥3,000
特選オリーブ牛 tenderloin 60g	+	¥5,400

デラックス

¥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牛サーロイン60g

国産牛F1 tenderloin 80g	+	¥1,400
黒毛和牛サーロイン80g	+	¥1,900
極上黒毛和牛 tenderloin 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 tenderloin 80g	+	¥7,200

プレミアム

¥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サーロイン100g

国産牛F1 tenderloin 100g	+	¥1,600
黒毛和牛サーロイン100g	+	¥2,200
極上黒毛和牛 tenderloin 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 tenderloin 100g	+	¥9,000

ラグジュアリー

¥13,000

泉州野菜と炙り鱈
出汁ポン酢のジュレ 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 tenderloin 100g

黒毛和牛サーロイン100g	+	¥1,200
極上黒毛和牛 tenderloin 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 tenderloin 100g	+	¥8,000

季節の泉州アグリ直送野菜3種添え



ご飯 (泉州産 あきたこまち使用)



味噌汁 香の物



フルーツフランベとクレープ
バニラアイス添え



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



フルーツフランベとクレープ
バニラアイス添え



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 ➤

