



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
茄子のバターソテー 胡桃味噌ソース 	国産牛F1	¥6,000	¥9,000	お好みの焼き野菜 	¥1,500	¥1,800
泉州野菜、ズワイガニと帆立のサラダ フルーツドレッシング 	黒毛和牛	¥8,200	¥12,300	ご飯（泉州産 あきたこまち使用）・スープ		
泉州野菜とカンパチのカルパッチョ トリュフドレッシング 	特選オリーブ牛	¥11,000	¥16,500	泉州米ガーリックライス 	¥1,500	
シーフード	牛肉 テンダーロイン	100g	150g	白ご飯 	¥500	
カンパチのソテー	国産牛F1	¥7,000	¥10,500	味噌汁 香の物 	¥700	
いかのソテー	極上黒毛和牛	¥12,000	¥18,000	デザート		
帆立貝のソテー	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 	¥1,800	
活車海老のソテー				ベイクドチーズケーキとマンゴーフランベ バニラアイス 	¥2,200	
蝦夷鮑のソテー						
ロブスターのソテー						

※要3日前事前予約※



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

