

# 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  
グレープフルーツのサラダ



泉州野菜と帆立のソテー  
ワインソース



じゃがいも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 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

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



ベイクドチーズケーキ マンゴーのフランベ  
バニラアイス添え



## デラックス

¥11,000

茄子のバターソテー 胡桃味噌ソース



泉州野菜 すずぎとイカのソテー



じゃがいも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

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



ベイクドチーズケーキ マンゴーのフランベ  
バニラアイス添え



## プレミアム

¥13,000

泉州野菜 ズワイガニと帆立のサラダ  
フルーツのドレッシング



泉州野菜 活車海老とカンパチのソテー



じゃがいも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



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



ベイクドチーズケーキ マンゴーのフランベ  
バニラアイス添え



## ラグジュアリー

¥16,500

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



(活) 蝦夷あわび、アスパラガスの鉄板焼き  
ガーリックバターソース



じゃがいもとカリフラワーのヴィシソワーズ



### 黒毛和牛

### tenderloin & サーロイン 各50g

極上黒毛和牛 tenderloin 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



ベイクドチーズケーキ マンゴーのフランベ  
バニラアイス添え



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 ➤

