

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

茄子のバターソテー 胡桃味噌ソース



泉州野菜 すずきとイカのソテー



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 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 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

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



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



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



季節の泉州アグリ直送野菜3種添え



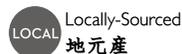
泉州野菜入りガーリックライス

(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



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 ➤

