

# 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 LOCAL 	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 LOCAL    	黒毛和牛	¥8,200	¥12,300			
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 LOCAL    	特選オリーブ牛	¥11,000	¥16,500			
シーフード	牛肉 テンダーロイン	100g	150g	ご飯（泉州産 あきたこまち使用）・スープ		
カンパチのソテー    	国産牛F1	¥7,000	¥10,500	泉州米ガーリックライス		¥1,500
いかのソテー    	極上黒毛和牛	¥12,000	¥18,000	白ご飯		¥500
帆立貝のソテー    	特選オリーブ牛	¥15,000	¥22,500	味噌汁 香の物		¥700
活車海老のソテー    						
蝦夷鮑のソテー    						
ロブスターのソテー  						
※要3日前事前予約※						
				デザート		
				フルーツフランベ クレープ バニラアイス		¥1,800
				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

- LOCAL 地元産
- Seafood シーフード
- V Vegetarian ベジタリアン
- Vegan ビーガン
- Gluten-Free グルテンフリー
- Nut-Free ナッツフリー
- Dairy-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 ➤

