














# FARM TO TABLE

## アラカルトメニュー

### 前菜

泉州野菜と柿の彩サラダ   	¥1,800
泉州野菜と帆立の彩サラダ     	¥2,200
泉州野菜の彩サラダ真鯛カルパッチョサラダ     	¥2,300

### シーフード

北海道産帆立貝のソテー   	¥2,500
いかのソテー   	¥2,500
鯛のソテー   	¥2,800
海老のソテー   	¥3,000
(活)蝦夷鮑のソテー  	¥3,900
伊勢海老のソテー   	¥22,000

※要3日前事前予約※


### 牛肉 サーロイン

100g	150g
国産牛F1	¥6,000 ¥9,000
黒毛和牛	¥8,200 ¥12,300
特選オリーブ牛	¥11,000 ¥16,500


### 牛肉 テンダーロイン


100g	150g
国産牛F1	¥7,000 ¥10,500
極上黒毛和牛	¥12,000 ¥18,000
特選オリーブ牛	¥15,000 ¥22,500


### 野菜




お好みの焼き野菜    	3種 ¥1,500	5種 ¥1,800
---	-----------	-----------

### ご飯（泉州産 あきたこまち使用）・スープ



泉州米ガーリックライス  	¥1,500
--	--------


白ご飯     	¥500
--	------

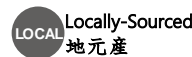
味噌汁 香の物   	¥700
--	------

クリーミーなオーガニックかぼちゃスープ 黒トリュフをトッピング   	¥2,200
---	--------

### デザート

季節のフルーツ クレープ フランボワーズソースバニラアイス  	¥1,800
---	--------

季節のフルーツのフランベとチョコレートブラウニー フランボワーズソースとバニラアイス 	¥2,200
--	--------



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 ➤

