

FARM TO TABLE SET MENU セットメニュー

プレミアム

¥13,000

泉州野菜と帆立の彩サラダ



イカと海老のソテー サルサソース



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



国産牛F1テンドーロイン100g

極上黒毛和牛テンドーロイン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ドーロイン100g + ¥ 8,000

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



季節のフルーツのフランベト

チョコレートブラウニー フランボワーズソース

バニラアイス添え



ラグジュアリー

¥16,000

泉州野菜と帆立の彩サラダ



鯛と海老のソテー サルサソース



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



極上黒毛和牛テンドーロイン50g、サーロイン50g

極上黒毛和牛テンドーロイン100g + ¥2,000
 (サーロイン無し)
 特選オリーブ牛テンドーロイン50g、
 サーロイン 50g + ¥4,000

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



季節のフルーツのフランベト

チョコレートブラウニー フランボワーズソース

バニラアイス添え



シェフズコース

¥18,000

泉州野菜の彩サラダ 真鯛カルパッチョサラダ



(活)蝦夷あわび、舞茸の鉄板焼き 醤油バターソース



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



本日のソルベ



極上黒毛和牛テンドーロイン50g、サーロイン50g

極上黒毛和牛テンドーロイン100g + ¥2,000
 (サーロイン無し)
 特選オリーブ牛テンドーロイン50g、
 サーロイン 50g + ¥4,000

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



季節のフルーツのフランベト

チョコレートブラウニー フランボワーズソース

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

