









# FARM TO TABLE

## アラカルトメニュー

### 前菜

泉州野菜とフルーツの彩サラダ  	¥1,800
泉州野菜、ズワイガニと帆立のサラダ   	¥2,300
泉州野菜の彩サラダ サーモンカルパッチョ   	¥2,300

### シーフード

北海道産帆立貝のソテー   	¥2,700
いかのソテー  	¥2,500
ノルウェーサーモンのソテー  	¥2,800
海老のソテー  	¥3,000
(活)蝦夷鮑のソテー  	¥3,900
(活)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

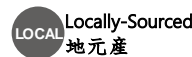
3種	5種
お好みの焼き野菜    	¥1,500 ¥1,800

### ご飯 (泉州産 あきたこまち使用)

泉州米ガーリックライス  	¥1,500
白ご飯     	¥500
味噌汁 香の物    	¥700

### デザート

季節のフルーツフランベ クレープ マンゴーソース バニラアイス添え  	¥1,800
季節のフルーツのフランベと抹茶ティラミス マンゴーソースとバニラアイスクリーム 	¥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 ➤

