

FARM TO TABLE

アラカルトメニュー

前菜

泉州野菜とグレープフルーツの彩サラダ



¥1,800

泉州野菜と北寄貝の彩サラダ



¥2,300

泉州野菜の彩サラダとカンパチのカルパッチョ



¥2,600

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

カンパチのソテー



¥2,800

オマール海老のソテー



¥4,200

(活)蝦夷あわびのソテー



¥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

フルーツフランベ クレープと
チョコレートアイスクリーム



¥1,800

季節のフルーツのフランベ、
自家製スフレパンケーキ

和牛脂キャラメルソースとチョコレートアイスクリーム

¥2,500



Locally-Sourced
地元産



Seafood
シーフード



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 ➤

