

FARM TO TABLE SET MENU セットメニュー

プレミアム

¥14,000

泉州野菜、ズワイガニと帆立のサラダ



海老と紋甲イカのソテー



ノルウェーサーモンのソテー レモンバターソース



国産牛F1テンダーロイン100g



黒毛和牛サーロイン100g	+	¥ 2,200
極上黒毛和牛テンダーロイン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ダーロイン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



ラグジュアリー

¥17,000

泉州野菜、ズワイガニと帆立のサラダ



天然有頭海老のソテー



ノルウェーサーモンのソテー レモンバターソース



極上黒毛和牛テンダーロイン50g、サーロイン50g



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



シェフズコース

¥19,000

泉州野菜の彩サラダとサーモンカルパッチョ



(活)蝦夷あわびの鉄板焼き



海老と紋甲イカのソテー



本日のソルベ



極上黒毛和牛テンダーロイン50g、サーロイン50g



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

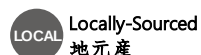
(泉州産 あきたこまち使用)



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



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

