

FARM TO TABLE

アラカルトメニュー



前菜

泉州野菜と生ハムのシーザーサラダ	¥1,800
彩サラダとキハダマグロの炙りカルパッチョ	¥3,200
鰤のカルパッチョ いくら添え	¥3,400

シーフード

北海道産帆立貝のソテー	¥3,200
いかのソテー	¥2,600
鰤のソテー	¥3,300
海老のソテー	¥3,200
(活)蝦夷あわびのソテー	¥4,500
(活)伊勢海老のソテー ※要3日前事前予約※	¥22,000-

牛肉 サーロイン

	100g	150g
国産牛F1	¥6,000	¥9,000
極上黒毛和牛	¥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 泉州アグリ直送

	3種	5種
焼き野菜	¥1,500	¥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のスープ 黒トリュフと共に	¥2,500

デザート

季節のフルーツフランベとティラミス バニラアイス	¥2,300
季節のフルーツのフランベとチーズケーキ 和牛脂キャラメルソースとバニラアイス	¥2,800

LOCAL Locally-Sourced 地元産　Seafood シーフード　V 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 ➤