FARM TO TABLE SET MENU セットメニュー

プレミアム ¥17,000

彩サラダとキハダマグロの炙りカルパッチョ

海老と鰤　ガーリックバターソース

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

国産牛F1テンダーロイン100g

極上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チーズケーキ
和牛脂キャラメルソースとバニラアイス

ラグジュアリー ¥19,000

彩サラダとキハダマグロの炙りカルパッチョ

(活)車海老と鰤　ガーリックバターソース

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

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チーズケーキ
和牛脂キャラメルソースとバニラアイス

シェフズコース ¥21,000

鰤のカルパッチョ
いくら添え

(活)蝦夷あわび、舞茸　醤油バターソース

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

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チーズケーキ
和牛脂キャラメルソースとバニラアイス

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 ➤