

## みなみ デイナーセットメニュー

A

北海道産帆立貝のソテー  
トマトチリバターソース

鱸のパピヨット  
トリュフスープ

トマトを味わう食べ方ニ選

国産F1牛サーロイン80g  
(国産和牛サーロイン80g +1,320円)

泉州アグリ直送野菜添え

アスパラガス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

フルーツフランベ  
チョコレートテリーヌ バニラアイスクリーム

¥8,500

B

京都産加茂茄子 クルミ味噌ソース

鱸のソテー  
ズッキーニ マッシュルーム

トマトを味わう食べ方ニ選

国産F1牛サーロイン100g  
(国産和牛サーロイン100g +1,320円)

泉州アグリ直送野菜添え

アスパラガス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

フルーツフランベ  
チョコレートテリーヌ バニラアイスクリーム

¥10,500

C

鮪の胡麻焼き  
さつまいも オリエンタルドレッシング

北海道産帆立貝のソテー  
マッシュルーム トマトバターソース

トマトを味わう食べ方ニ選

国産牛ステーキロインとサーロイン  
各50g

泉州アグリ直送野菜添え

アスパラガス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

アップルタルトタタン  
クレープ バニラアイスクリーム

¥12,500

D

フルーツマト パンチェッタ  
バジル オリーブオイルパウダー

鱸 海老 帆立貝 野菜のパピヨット  
ハーブスープ

トマトを味わう食べ方ニ選

国産F1牛ステーキロインとサーロイン  
各50g

泉州アグリ直送野菜添え

アスパラガス入りガーリックライス  
または泉州アグリ産野菜を使った炒飯  
(泉州産 あきたこまち使用)  
味噌汁 香の物

アップルタルトタタン  
クレープ バニラアイスクリーム

¥15,500

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下さい。  
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。