



## ファームトゥテーブル アラカルト



前菜	牛肉 サーロイン	100g	150g	野菜	3種 / 5種
ブロッコリー 海老 ホタテのマリネ	国産F1牛	¥6,000	¥9,000	お好みの焼き野菜	¥1,500 / ¥1,800
かぶらの和風ミートソース 菜の花添え	黒毛和牛	¥8,200	¥12,300		
水菜とスモークサーモンのサラダ オニオンドレッシング	神戸牛	¥15,500	¥23,250	ご飯(泉州産 あきたこまち使用)・スープ	
ホタテとキノコのソテー レモンバターソース		¥2,000		泉州野菜入りガーリックライス	¥1,500
				泉州野菜の日替わりスープ	¥800
シーフード	牛肉 テンダーロイン	100g	150g	白ご飯	¥500
サーモンと野菜のソテー レモンバターソース	国産牛	¥4,000	¥6,000	味噌汁 香の物	¥700
金目鯛 ホタテ 蓮根の鉄板焼き 白ワインソース	国産F1牛	¥7,000	¥10,500		
帆立貝のソテー	黒毛和牛	¥8,500	¥12,750	デザート	
活車海老のソテー	極上黒毛和牛	¥11,500	¥17,250	フルーツフランベ クレープ バニラアイスクリーム	¥1,500
ロブスターのソテー	神戸牛	¥18,000	¥27,000	アップルタルトタタン クレープ バニラアイスクリーム	¥1,500
鮑のソテー		¥38,000		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	¥1,500

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。