



スタンダード

かぶらの和風ミートソース
菜の花添え

サーモンと野菜のソテー
レモンバターソース

泉州野菜の日替わりスープ

国産F1牛サーロイン80g

アップグレード
 国産F1牛テンダーロイン80g + 1,000円
 黒毛和牛サーロイン80g + 1,800円
 黒毛和牛テンダーロイン80g + 2,000円

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

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

¥9,000

ファームトゥテーブル
ディナーセットメニュー

デラックス

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

金目鯛 ホタテ 蓮根の鉄板焼き
白ワインソース

泉州野菜の日替わりスープ

国産F1牛サーロイン100g

アップグレード
 国産F1牛テンダーロイン100g + 1,000円
 黒毛和牛サーロイン100g + 2,200円
 黒毛和牛テンダーロイン100g + 2,500円

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

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

¥11,000



プレミアム

ブロッコリー 海老 ホタテのマリネ

活車海老 サーモン 大黒しめじの鉄板焼き
ガーリックバターソース

黒毛和牛すじ肉 泉州野菜
赤ワイン煮込み バケット添え

黒毛和牛テンダーロインとサーロイン
各50g

アップグレード
 極上黒毛和牛各50g + 3,000円
 神戸牛各50g + 8,400円

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

アップルトルトタン
クレープ バニラアイスクリーム

¥13,000

ラグジュアリー

ブロッコリー 海老 ホタテのマリネ

鮑(100g相当) 活車海老
大黒しめじの鉄板焼き
みなみ特製タルタルソース

黒毛和牛すじ肉 泉州野菜
赤ワイン煮込み バケット添え

極上黒毛和牛テンダーロインとサーロイン
各50g

アップグレード
 神戸牛各50g + 6,900円

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

アップルトルトタン
クレープ バニラアイスクリーム

¥16,500

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。