







FARM TO TABLE

アラカルトメニュー

前菜

泉州野菜とフルーツの彩サラダ 	¥1,800
泉州野菜とモッツァレラチーズのカプレーゼ  	¥2,200
泉州野菜の彩サラダ 鰯カルパッチョサラダ   	¥2,300

シーフード

北海道産帆立貝のソテー   	¥2,500
いかのソテー   	¥2,500
鰯のソテー   	¥2,800
海老のソテー   	¥3,000
(活)蝦夷鮑のソテー  	¥3,900
伊勢海老のソテー   	¥22,000-

※要3日前事前予約※

牛肉 サーロイン

100g	150g
国産牛F1	¥6,000 ¥9,000
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

お好みの焼き野菜    	3種 ¥1,500	5種 ¥1,800
---	-----------	-----------



ご飯 (泉州産 あきたこまち使用)


泉州米ガーリックライス  	¥1,500
--	--------

白ご飯     	¥500
--	------

味噌汁 香の物   	¥700
--	------

デザート

季節のフルーツ クレープ ストロベリーソース バニラアイス添え  	¥1,800
---	--------

季節のフルーツのフランベとティラミス ストロベリーソースとバニラアイスクリーム 	¥2,200
---	--------

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

