

FARM TO TABLE

アラカルトメニュー

前菜

泉州野菜とグレープフルーツの彩サラダ ¥1,800



泉州野菜と北寄貝の彩サラダ ¥2,300



泉州野菜の彩サラダとカンパチのカルパッチョ ¥2,600



シーフード

北海道産帆立貝のソテー ¥2,700



いかのソテー ¥2,500



カンパチのソテー ¥2,800



オマール海老のソテー ¥4,200



(活)蝦夷あわびのソテー ¥3,900



(活)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

LOCAL 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

LOCAL 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

3種

5種

お好みの焼き野菜 LOCAL V ¥1,500 ¥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 LOCAL ¥1,500

白ご飯 LOCAL V ¥500

味噌汁 香の物 LOCAL ¥700

デザート

フルーツフランベ クレープと V ¥1,800

チョコレートアイスクリーム

季節のフルーツのフランベとベイクドチーズケーキ ¥2,500

和牛脂キャラメルソースとチョコレートアイスクリーム



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 ➤

