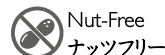


FARM TO TABLE

アラカルトメニュー

前菜		牛肉 サーロイン  	100g	150g	野菜	3種	5種
泉州野菜と柿の彩サラダ 人参ドレッシング    	¥1,800	国産牛F1	¥6,000	¥9,000	お好みの焼き野菜    	¥1,500	¥1,800
泉州野菜と帆立の彩サラダ   	¥2,300	極上黒毛和牛	¥8,200	¥12,300	ご飯（泉州産 あきたこまち使用）スープ		
泉州野菜の彩サラダと真鯛のカルパッチョ いくら添え   	¥2,800	特選オリーブ牛	¥11,000	¥16,500	泉州米ガーリックライス  	¥1,500	
					白ご飯     		¥500
					味噌汁 香の物    		¥700
シーフード		牛肉 テンダーロイン  	100g	150g	クリーミーなオーガニックかぼちゃスープ 黒トリュフをトッピング  	¥1,900	
北海道産帆立貝のソテー    	¥2,700	国産牛F1	¥7,000	¥10,500	デザート		
いかのソテー    	¥2,500	極上黒毛和牛	¥12,000	¥18,000	季節のフルーツフランベとチョコレートブラウニー  	¥2,200	
鯛のソテー    	¥3,000	特選オリーブ牛	¥15,000	¥22,500	フランボワーズソースとバニラアイス 	¥2,600	
海老のソテー   	¥3,200				季節のフルーツのフランベとバイクドチーズケーキ 		
(活)蝦夷あわびのソテー  	¥3,900				和牛脂キャラメルソースとバニラアイス		
(活)伊勢海老のソテー    	¥22,000-						

※要3日前事前予約※



当店で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 ➤

