## FARM TO TABLE SET MENU + y + x = 2 -

プレミアム

¥15.000

ラグジュアリー

¥18.000

シェフズコース

¥20.000

泉州野菜と帆立の彩サラダ



海老と直鯛のソテー 白味噌ソース



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



国産牛F1テンダーロイン100g [coal 🐼



極上黒毛和牛サーロイン100g + ¥ 2.200 極上黒毛和牛テンダーロイン100g + ¥ 5,000

特選オリーブ牛サーロイン100g + ¥ 4.000

特選オリーブ牛テンダーロイン100g + ¥8.000

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 あきたごまち使用)



味噌汁 香の物 🗪 🕄 🕲



季節のフルーツのフランベとベイクドチーズケーキ 和牛脂キャラメルソースとバニラアイス



泉州野菜と帆立の彩サラダ



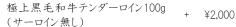
(活)車海老と真鯛のソテー 白味噌ソース



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



極上黒毛和牛テンダーロイン50g、サーロイン50g (004) 🐼



特選オリーブ牛テンダーロイン50g、 ¥4.000 サーロイン 50a

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 🗪 🔊 🔞



季節のフルーツのフランベとベイクドチーズケーキ 和牛脂キャラメルソースとバニラアイス



泉州野菜の彩サラダと真鯛のカルパッチョイクラ添え



(活)蝦夷あわび 舞茸の鉄板焼き 醤油バターソース

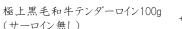


クリーミーなオーガニックかぼちゃスープ 黒トリュフをトッピング



本日のソルベ

極上黒毛和牛テンダーロイン50g、サーロイン50g (co.) (2)



¥2,000

特選オリーブ牛テンダーロイン50g、 サーロイン 50a

¥4.000

季節の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 🗖 🔊 🔞



季節のフルーツのフランベとベイクドチーズケーキ 和牛脂キャラメルソースとバニラアイス

















