

FARM TO TABLE SET MENU セットメニュー

プレミアム

¥15,000

泉州野菜と帆立の彩サラダ



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



国産牛F1テンダーロイン100g



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



ラグジュアリー

¥18,000

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



極上黒毛和牛テンダーロイン100g	+	¥2,000
(サーロイン無し)		
特選オリーブ牛テンダーロイン50g、	+	¥4,000
サーロイン 50g		

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



シェフズコース

¥20,000

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



極上黒毛和牛テンダーロイン100g	+	¥2,000
(サーロイン無し)		
特選オリーブ牛テンダーロイン50g、	+	¥4,000
サーロイン 50g		

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



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 ➤

