

FARM TO TABLE FESTIVE SET MENU フェスティブセットメニュー

プレミアム

¥18,000

泉州野菜の彩サラダと真鯛のカルパッチョ



海老と北海道産帆立貝のソテー 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



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 フランベ

和牛脂キャラメルソースのチーズケーキと
バニラアイス



ラグジュアリー

¥25,000

泉州野菜の彩サラダと真鯛のカルパッチョ

キャビアとイクラ添え



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

泉州アグリ直送野菜3種



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 フランベ

和牛脂キャラメルソースのチーズケーキと
バニラアイス



シェフズコース

¥29,000

泉州野菜の彩サラダと真鯛のカルパッチョ

キャビアとイクラ添え



(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



特選オリーブ牛テンダーロイン50g、サーロイン50g  

泉州アグリ直送野菜3種



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 フランベ
和牛脂キャラメルソースのフォンダンショコラと
バニラアイス



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 ➤

