

# FARM TO TABLE

## アラカルトメニュー



### 前菜

泉州野菜と生ハムの彩サラダ



¥1,800

泉州野菜とカニと帆立貝の彩サラダ



¥2,900

泉州野菜の彩サラダと鯛のカルパッチョ

イクラ添え



¥3,200

### 牛肉 サーロイン



100g

150g

国産牛F1

¥6,000

¥9,000

極上黒毛和牛

¥8,200

¥12,300

特選オリーブ牛

¥11,000

¥16,500

### 野菜

お好みの焼き野菜



3種

5種

¥1,500

¥1,800

ご飯（泉州産 あきたこまち使用）・スープ

泉州米ガーリックライス



¥1,500

白ご飯



¥500

味噌汁 香の物



¥700

栗とかぼちゃのスープ

黒トリュフをトッピング



¥1,900

### シーフード

北海道産帆立貝のソテー



¥2,800

### 牛肉 テンダーロイン



100g

国産牛F1

¥7,000

¥10,500

いかのソテー



¥2,600

極上黒毛和牛

¥12,000

¥18,000

鯛のソテー



¥3,300

特選オリーブ牛

¥15,000

¥22,500

海老のソテー



¥3,200

(活)蝦夷あわびのソテー



¥4,200

(活)伊勢海老のソテー



¥22,000-

### デザート

季節のフルーツフランベとティラミス

ストロベリー・ソースとバニラアイス



¥2,300

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



¥2,800



Locally-Sourced  
地元産



Seafood  
シーフード



Vegetarian  
ベジタリアン



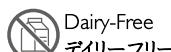
Vegan  
ビーガン



Gluten-Free  
グルテンフリー



Nut-Free  
ナッツフリー



Dairy-Free  
デイリーフリー

当店では国産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 ➤

