

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鰯のカルパッチョ
イクラ添え

¥3,200



シーフード

北海道産帆立貝のソテー



¥2,800

いかのソテー



¥2,600

鰯のソテー



¥3,300

海老のソテー



¥3,200

(活)蝦夷あわびのソテー



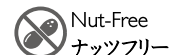
¥4,200

(活)伊勢海老のソテー



¥22,000-

※要3日前事前予約※



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

牛肉 テンダーロイン



100g

150g

国産牛F1

¥7,000

¥10,500

極上黒毛和牛

¥12,000

¥18,000

特選オリーブ牛

¥15,000

¥22,500

野菜

3種

5種

お好みの焼き野菜

¥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

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

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 ➤

