

FARM TO TABLE LUNCH SET MENU ランチメニュー

デラックス

¥13,000

泉州野菜と柿の彩サラダ 人参ドレッシング



北海道産帆立貝のソテー



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サーロイン100g



| | | |
|--------------------|---|--------|
| 国産牛F1テンダーロイン100g | + | ¥1,600 |
| 極上黒毛和牛サーロイン100g | + | ¥2,400 |
| 極上黒毛和牛テンダーロイン100g | + | ¥6,000 |
| 特選オリーブ牛サーロイン100g | + | ¥5,000 |
| 特選オリーブ牛テンダーロイン100g | + | ¥9,000 |

泉州アグリ直送野菜3種



ご飯（泉州産 あきたこまち使用）



※ガーリックライスへ変更 +¥1,000



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のチーズケーキと
バニラアイス



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



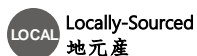
泉州野菜入りガーリックライス
（泉州産 あきたこまち使用）



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のチーズケーキと
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 >



FARM TO TABLE LUNCH SET MENU ランチメニュー

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 + ¥2,000
(サーロインなし)

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



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



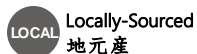
泉州野菜入りガーリックライス
(泉州産 あきたこまち使用)



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 >

