

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)

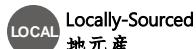
※ガーリックライスへ変更 +¥1,000



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スのチーズケーキと
バニラアイス



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
ナットフリー



Dairy-Free
デイリーフリー

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



本日のソレベ



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



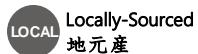
泉州野菜入りガーリックライス
(泉州産 あきたこまち使用)



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



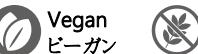
Locally-Sourced
地元産



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
ナットフリー



Dairy-Free
デイリーフリー

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 >

