

# FARM TO TABLE SET MENU セットメニュー

## プレミアム

¥17,000

泉州野菜とカニと帆立貝の彩サラダ



海老と鯛のソテー ハーブバターソース



栗とかぼちゃのスープ

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種添え



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



Locally-Sourced  
地元産

Seafood  
シーフード

V 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

## ラグジュアリー

¥19,000

泉州野菜とカニと帆立貝の彩サラダ



(活)車海老と鯛のソテー ハーブバターソース



栗とかぼちゃのスープ

黒トリュフをトッピング



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種添え



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



## シェフズコース

¥21,000

泉州野菜の彩サラダと鯛のカルパッチョ イクラ添え



(活)蝦夷あわび 醤油バターソース



栗とかぼちゃのスープ

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 (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

季節の泉州アグリ直送野菜3種添え



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



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▶

