

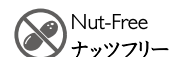


FARM TO TABLE

アラカルトメニュー

前 菜		牛 肉 サーロイン	100g	150g	野 菜	3種	5種
泉州野菜とグレープフルーツの彩サラダ	¥1,800	国産牛F1	¥6,000	¥9,000	お好みの焼き野菜	¥1,500	¥1,800
泉州野菜と帆立の彩サラダ	¥2,900	極上黒毛和牛	¥8,200	¥12,300	ご飯（泉州産 あきたこまち使用）スープ		
泉州野菜の彩サラダとサーモンのカルパッチョ いくら添え	¥3,200	特選オリーブ牛	¥11,000	¥16,500	泉州米ガーリックライス		¥1,500
					白ご飯		¥500
					味噌汁 香の物		¥700
シーフード		牛 肉 テンダーロイン	100g	150g	クリーミーコンスープ		¥1,600
北海道産帆立貝のソテー	¥2,800	国産牛F1	¥7,000	¥10,500	デザート		
いかのソテー	¥2,600	極上黒毛和牛	¥12,000	¥18,000	季節のフルーツフランベと抹茶ティラミス バニラアイス		
ノルウェーサーモンのソテー	¥3,300	特選オリーブ牛	¥15,000	¥22,500	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		
海老のソテー	¥3,200				¥2,300		
(活)蝦夷あわびのソテー	¥4,200				¥2,800		
(活)伊勢海老のソテー	¥22,000-				※要3日前事前予約※		

※要3日前事前予約※



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 ➤

