

# FARM TO TABLE

## アラカルトメニュー



### 前菜

泉州野菜とグレープフルーツの彩サラダ

¥1,800

泉州野菜と帆立の彩サラダ

¥2,900

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

### 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

ノルウェーサーモンのソテー

¥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

### 野菜

3種 5種

国産牛F1

¥6,000

¥9,000

お好みの焼き野菜

¥1,500 ¥1,800

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

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

### 牛肉 テンダーロイン



100g

150g

味噌汁 香の物

¥700

国産牛F1

¥7,000

¥10,500

クリーミーコーンスープ

¥1,600

極上黒毛和牛

¥12,000

¥18,000

### デザート

特選オリーブ牛

¥15,000

¥22,500

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

¥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

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  
ナッツフリー

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 ➤

