

FARM TO TABLE SET MENU

セットメニュー

プレミアム

¥17,000

泉州野菜と帆立の彩サラダ



海老とノルウェーサーモンのソテー^{レモンバターソース}

クリーミーコーンスープ

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

ラグジュアリー

¥19,000

泉州野菜と帆立の彩サラダ



(活)車海老とノルウェーサーモンのソテー^{レモンバターソース}

クリーミーコーンスープ

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サーモンのカルパッチョ

いくら添え



(活)蝦夷あわびの鉄板焼き



海老と紋甲イカのソテー



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 (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



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 ➤

