

# 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



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 ➤

