

















































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
イチジクと生ハム 赤ワインジュレ  	¥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カンパチのカルパッチョ   	¥3,200	特選近江牛	¥11,500	¥17,000	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	ジャガ芋とカリフラワーの冷製スープ コンソメジュレと共に  		¥2,500
北海道産帆立貝のソテー   	¥3,200	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 フランベとクレープ チョコレートアイス  		¥2,300
スズキのソテー   	¥3,300	特選近江牛	¥15,500	¥23,000	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チョコレートアイス 		¥2,800
オマール海老のソテー  	¥3,200				※要3日前事前予約※		
(活)蝦夷あわびのソテー  	¥4,500						
(活)伊勢海老のソテー    	¥22,000-						



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 ➤

