

FARM TO TABLE SET MENU セットメニュー

プレミアム

¥17,000

彩サラダと北海道産帆立貝のカルパッチョ



海老と真鯛 白味噌ソース



栗とかぼちゃのスープ 黒トリュフと共に



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

彩サラダと北海道産帆立貝のカルパッチョ



(活)車海老と真鯛 白味噌ソース



栗とかぼちゃのスープ 黒トリュフと共に



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

彩サラダと真鯛のカルパッチョ

いくら添え



(活)蝦夷あわび、舞茸 醤油バターソース



栗とかぼちゃのスープ 黒トリュフと共に



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

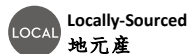
(泉州産 あきたこまち使用)



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 ▶

