

FARM TO TABLE

アラカルトメニュー

前菜

泉州野菜とフルーツの彩サラダ ¥1,900



彩サラダと北海道産帆立貝のカルパッチョ ¥3,200



彩サラダと真鯛のカルパッチョ ¥3,400

いくら添え



シーフード

北海道産帆立貝のソテー  ¥3,200

いかのソテー  ¥2,600

真鯛のソテー   ¥3,300

海老のソテー  ¥3,200

(活)蝦夷あわびのソテー  ¥4,500

(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

国産牛F1 ¥6,000 ¥9,000

極上黒毛和牛 ¥8,200 ¥12,300

特選オリーブ牛 ¥11,000 ¥16,500

牛肉 テンダーロイン

100g 150g

国産牛F1 ¥7,000 ¥10,500

極上黒毛和牛 ¥12,000 ¥18,000

特選オリーブ牛 ¥15,000 ¥22,500

野菜

3種 5種

焼き野菜 ¥1,500 ¥1,800



ご飯（泉州産 あきたこまち使用）スープ

泉州米ガーリックライス ¥1,500



白ご飯 ¥500



味噌汁 香の物 ¥700



栗とかぼちゃのスープ 黒トリュフと共に ¥2,600



デザート

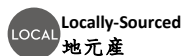
季節のフルーツフランベと ¥2,300

チョコレートブラウニー バニラアイス



季節のフルーツのフランベとチーズケーキ ¥2,800

和牛脂キャラメルソースとバニラアイス



当店で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 ➤

