FARM TO TABLE FESTIVE SET MENU

フェスティブ セットメニュー

ラグジュアリー ¥18,000

鰤のカルパッチョ 彩り野菜といくら添え

オマール海老と北海道産帆立貝のソテー
味噌ソース ポルチーニ茸の香り

クリーミーなオーガニックかぼちゃのスープ
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

温かいチーズケーキとバニラアイス
和牛脂キャラメルソース 炎の演出とともに

シェフズコース ¥26,000

鰤のカルパッチョ
キャビア＆いくら添え 柚子泡

(活)蝦夷あわび、舞茸 醤油バターソース

クリーミーなオーガニックかぼちゃのスープ
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

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

温かいチーズケーキとバニラアイス
和牛脂キャラメルソース 炎の演出とともに

特選オリーブ牛コース ¥30,000

鰤のカルパッチョ
キャビア＆いくら添え 柚子泡

(活)蝦夷あわび、舞茸 醤油vバターソース

クリーミーなオーガニックかぼちゃのスープ
黒トリュフと共に

本日のソルベ

特選オリーブ牛テンダーロイン50g、サーロイン50g

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

温かいチーズケーキとバニラアイス
和牛脂キャラメルソース 炎の演出とともに

LOCAL Locally-Sourced 地元産 / Seafood シーフード / V 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 ➤