FARM TO TABLE FESTIVE LUNCH MENU

フェスティブ ランチメニュー

デラックス ¥15,000

泉州野菜と生ハムのシーザーサラダ

オマール海老と鰤 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スープ
黒トリュフをトッピング

国産牛F1サーロイン100g

国産牛F1テンダーロイン100g	+	¥1,600
極上黒毛和牛サーロイン100g	+	¥2,400
極上黒毛和牛テンダーロイン100g	+	¥6,000
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	+	¥7,200

泉州アグリ直送野菜3種

ご飯 （泉州産 あきたこまち使用）

※ガーリックライスへ変更 +¥1,000

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

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 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スープ
黒トリュフをトッピング

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

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 ➤

FARM TO TABLE FESTIVE LUNCH MENU

フェスティブ ランチメニュー

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スープ
黒トリュフをトッピング

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（サーロインなし）	+	¥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

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 醤油バターソース

クリーミーなオーガニックかぼちゃスープ
黒トリュフをトッピング

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

泉州アグリ直送野菜3種

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 ➤