

# DINNER MENU

## Seasonal Course 6,000yen

APERITIVO	乾杯酒	PECHE	カンパチのグリル夏野菜と白ワインの煮込み ギョウチン風
STUZZICHINO	ガスパチョと烏賊薪の香り	CARNE	日吉ポークのローストトナートソース
ANTIPASTO	桃と水牛モッツアレラチーズのインサラータ	DOLCE	桃のクレープジェラートを添えて
PRIMO PIATTO	帆立と瀬戸内レモンの冷製ジェノベーゼ	CAFÉ	コーヒーor 紅茶

## Antipasto Freddo - 冷たい前菜 -

Homemade smoked salmon and orange bruschetta 自家製スモークサーモンとオレンジのブルスケッタ	1,400
Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパチョ	1,600
Wagyu Rump Cap Steak Tagliata Slices 和牛イチボのタリアータ	2,000
Antipasto misto アンティパストミスト	2,000
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,880
Charcuterie Assortment サルメディア盛り合わせ	1,880

## Zuppa - スープ -

Tortellini in Brodo トルテッリーニ インブロード	1,000
Today's Potage Soup Jamón Serrano Ham and Ricotta Cheese Bruschetta 本日のポタージュ ハモンセラノとリッコターチーズのブルスケッタ	1,200
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,480

## Insarata - サラダ -

Seasonal Seafood Cappone Magro with Salsa Verde 旬魚介のカッポンマーグロ サルサヴェルデ	1,600
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800

## Dolce - デザート -

Today's Gelato 本日のジェラート	600
Sansho Chocolate Parfait 山椒ショコラのパルフェ	900
Shiboust シブースト	900
Cappuccino with Brown Sugar and Hazelnut カプチーノ 黒糖とヘーゼルナッツ	1,000
Tiramisu ティラミス	1,200

## Antipasto Caldo - 温かい前菜 -

Fritto Misto フリットミスト	2,500
Parma-style eggplants and mozzarella cheese ナスとモッツアレラチーズのパルマ風	1,500
Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Dipping Sauce 季節野菜のバーニャカウダー	1,600

## Pesce - 魚料理 -

Hairtail Belly in a Flavorful Boscaiola Sauce 太刀魚のロートロ 出汁の効いたボスカイオーラ	2,800
Seafood acqua pazza 魚介のアクアパッツァ	2,600
Fish soup with lobster and seasonal seafood オマールエビと季節魚介のズッパディペシェ	ask

## Carne - 肉料理 -

Grilled Japanese Beef Prepared in the Style of the Day 国産牛のグリル その日のスタイルで	ask
Veneto-Style Grilled Lamb with Peverada Sauce ヴェネト風仔羊のグリル ベヴェラーダソース	2,700
Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce 子牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース	3,600
Kusunoki Beef Roast with Marsala and Zabaglione Sauce 80g 桐座牛のロースト マルサラとザバイオーネのソース 80g	4,200
Kusunoki Beef Roast with Marsala and Zabaglione Sauce 150g 桐座牛のロースト マルサラとザバイオーネのソース 150g	5,500

## Pasta&Risotto - パスタ&リゾット -

Aglio olio with whitebait しらすのアーリオオーリオ	1,200
Spaghetti Alle Vongole in Bianco ボンゴレビアンコ	1,350
Homemade Sweet Potato Gnocchi with Yuzu Marmalade さつまいもの自家製ニョッキ 柚子のマルメラータ	1,400
Three Cheese Lasagna 3種のチーズラザニア	1,600
Hiyoshi Pork and Zucchini Tomato Risotto 日吉豚とズッキーニのトマトリゾット	1,600
Ossobuco alla Milanese オソブーコ アラ ミラネーゼ	1,700
Parmigiano reggiano and gorgonzola cheese risotto パルミジャーノレッジャーノとゴルゴンゾーラのチーズリゾット	1,700
Creamy Pasta with Salmon, Mushrooms, and Setouchi Lemon サーモンとキノコの瀬戸内レモンのクリームパスタ	1,800
Handmade Pasta Tagliolini with Domestic Beef Ragù 手打ちパスタタヤリン 国産牛のラグー	1,800
Homemade Bacon and Porcini Mushroom Pasta Carbonara Flavored with Truffles 自家製ベーコンとボルチーニのカルボナーラ トリュフの香り	2,350

**crossfield**  
with TERRACE LOUNGE

@crossfield\_with\_terrace\_lounge

