

シーズナルコースメニュー

Seasonal Course Menu

テーマ：和×モダンイタリアン

APERITIVO

乾杯酒

Antipasto mist(八寸仕立て)

お麩とクリームチーズのブルスケッタ
湯葉と生ハムのインボルティーニ
日本酒とレーズンのケーキサレ
カンパチのカルパッチョ 昆布
近畿野菜のピクルス

PIATTO

サーモンと茸の出汁の効いたボスカイオーラ

PECHE

鰯のグリル バルサミコと醤油のソース

CARNE

国産牛肩ロースのすき焼き仕立て 赤ワインソース

DOLCE

山椒とキャラメルムース 洋梨のアッロスティーレ

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

crossfield

with TERRACE LOUNGE