

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

蛸と特製七味のトマトパスタ

PECHE

寒鰯のグリル 西京味噌のグラティナート

CARNE

日吉ポークと昆布出汁のボリートミスト

DOLCE

トルタ・ディ・メーラ

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

crossfield

with TERRACE LOUNGE