

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
鰯のカルパッチョ 昆布ダ
近畿野菜のピクルス

PIATTO

神戸ポークと赤味噌のラグー

PECHE

旬魚介のアクアパッツァ
昆布の泡

CARNE

仔牛のスカロッピーネ
林檎と生姜のモスタルダ

DOLCE

パティシエ特製デザート

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

crossfield

with TERRACE LOUNGE