

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)

パテドカンパーニュ 金山寺味噌のコンディメント
京都産ミニトマトとモッツアレラのカプレーゼ
丹波黒豆のケーキサレ
鰯のカルパッチョ 昆布ダ
天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス

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