

# 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 昆布酢  
天王寺蕪と金時人参の紅白ピクルス

### RISOTTO

浅利と九条葱のリゾット  
山葵の香り

### PECHE

真鯛のインパデッラ  
天王寺蕪と柑橘の摺り流し

### CARNE

西京味噌でマリネした神戸ポークのロースト

### DOLCE

パティシエ特製デザート

### CAFÉ

コーヒー or 紅茶

# **crossfield**

with TERRACE LOUNGE