

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 昆布ヅケ
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