

# 6月限定ランチメニュー

Limited to June Lunch Menu

テーマ：初夏 青・紫・白

Theme: Early Summer Blue, Purple, White

## A SET 【一口前菜 + 前菜 + リゾット + パン】 【Appetizer 1 + Appetizer 2 + Risotto + Bread】

¥2,500

一口前菜 : 黒胡麻クッキー 無花果のマルメラータ マスカルポーネ  
Appetizer 1 Black Sesame Cookies, Fig Marmelata, Mascarpone

前菜 : 低温でじっくり火を入れた蛸を使ったセビーチェ 赤紫蘇のジュレ  
Appetizer 2 Ceviche made with octopus cooked slowly at a low temperature red perilla jelly

リゾット : ブルーベリーと赤ワインで炊いたリゾット 烏賊と茗荷  
Risotto Risotto Cooked with Blueberries and Red Wine Squid and Myoga

※ご希望でしたらリゾットをパスタ“ボロネーゼ・タリアテッレ”に変更も可能です。  
\*If you wish, you can change the risotto to pasta "Bolognese Tagliatelle".

## B SET 【一口前菜 + 前菜 + リゾット + 選べるメイン + パン】 【Appetizer 1 + Appetizer 2 + Risotto + choice main + Bread】

¥3,500

一口前菜 : 黒胡麻クッキー 無花果のマルメラータ マスカルポーネ  
Appetizer 1 Black Sesame Cookies, Fig Marmelata, Mascarpone

前菜 : 低温でじっくり火を入れた蛸を使ったセビーチェ 赤紫蘇のジュレ  
Appetizer 2 Ceviche made with octopus cooked slowly at a low temperature red perilla jelly

リゾット : ブルーベリーと赤ワインで炊いたリゾット 烏賊と茗荷  
Risotto Risotto Cooked with Blueberries and Red Wine Squid and Myoga

※ご希望でしたらリゾットをパスタ“ボロネーゼ・タリアテッレ”に変更も可能です。  
\*If you wish, you can change the risotto to pasta "Bolognese Tagliatelle".

メイン料理 : 平鰯のインパデッラ 自家製塩麹と焦がしバターのソース 山椒の香り  
Main Sautéed Kingfish with Homemade Shio Koji and Burnt Butter Sauce, Aroma of Japanese Pepper  
or

: 奥丹波鶏のディアボラ風 瀬戸内レモンでマリネしたダークチェリーとマスタードのソース  
Diavola-style Okutanba chicken Dark cherry and mustard sauce marinated in Setouchi lemon

## C SET 【B SET + デザート + コーヒーor紅茶】 【B SET + Dessert + Coffee or Tea】

デザート : 紫陽花に見立てたフォレノワール  
Dessert Forenoir that looks like a hydrangea

¥4,000

**crossfield**

with TERRACE LOUNGE

# 6月限定貴賓室ランチメニュー

Limited to June VIP room Lunch Menu

テーマ：初夏 青・紫・白

Theme: Early Summer Blue, Purple, White

<b>C SET</b>	【一口前菜+前菜+ リゾット+選べるメイン + デザート+パン】	<b>¥4,000</b>
	【Appetizer 1 +Appetizer 2 + Risotto + choice main +Dessert+ Bread】	
一口前菜 Appetizer 1	: 黒胡麻クッキー 無花果のマルメラータ マスカルポーネ Black Sesame Cookies, Fig Marmelata, Mascarpone	
前菜 Appetizer 2	: 低温でじっくり火を入れた蛸を使ったセビーチェ 赤紫蘇のジュレ Ceviche made with octopus cooked slowly at a low temperature red perilla jelly	
リゾット Risotto	: ブルーベリーと赤ワインで炊いたリゾット 烏賊と茗荷 Risotto Cooked with Blueberries and Red Wine Squid and Myoga ※ご希望でしたらリゾットをパスタ"ボロネーゼ・タリアテッレ"に変更も可能です。 *If you wish, you can change the risotto to pasta "Bolognese Tagliatelle".	
メイン料理 Main	: 平鯛のインパデッラ 自家製塩麹と焦がしバターのソース 山椒の香り Sautéed Kingfish with Homemade Shio Koji and Burnt Butter Sauce, Aroma of Japanese Pepper or : 奥丹波鶏のディアボラ風 瀬戸内レモンでマリネしたダークチェリーとマスタードのソース Diavola-style Okutanba chicken Dark cherry and mustard sauce marinated in Setouchi lemon	
デザート Dessert	: 紫陽花に見立てたフォレノワール Forenoir that looks like a hydrangea	
カフェ Café	: コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea	

<b>D SET</b>	【一口前菜+前菜+リゾット +魚料理 + 肉料理 + デザート+パン】	<b>¥5,000</b>
	【Appetizer 1 +Appetizer 2 + Risotto+ Fish + Meat +Dessert + Bread】	
一口前菜 Appetizer 1	: 黒胡麻クッキー 無花果のマルメラータ マスカルポーネ Black Sesame Cookies, Fig Marmelata, Mascarpone	
前菜 Appetizer 2	: 低温でじっくり火を入れた蛸を使ったセビーチェ 赤紫蘇のジュレ Ceviche made with octopus cooked slowly at a low temperature red perilla jelly	
リゾット Risotto	: ブルーベリーと赤ワインで炊いたリゾット 烏賊と茗荷 Risotto Cooked with Blueberries and Red Wine Squid and Myoga ※ご希望でしたらリゾットをパスタ"ボロネーゼ・タリアテッレ"に変更も可能です。 *If you wish, you can change the risotto to pasta "Bolognese Tagliatelle".	
魚料理 Fish	: 平鯛のインパデッラ 自家製塩麹と焦がしバターのソース 山椒の香り Sautéed Kingfish with Homemade Shio Koji and Burnt Butter Sauce, Aroma of Japanese Pepper	
肉料理 Meat	: 奥丹波鶏のディアボラ風 瀬戸内レモンでマリネしたダークチェリーとマスタードのソース Diavola-style Okutanba chicken Dark cherry and mustard sauce marinated in Setouchi lemon	
デザート Dessert	: 紫陽花に見立てたフォレノワール Forenoir that looks like a hydrangea	
カフェ Café	: コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea	

**crossfield**

with TERRACE LOUNGE