

シグネチャーコースメニュー

Signature course menu

8,000円

APERITIVO

乾杯酒

STUZZICHINO

トリュフに見立てたイカ墨のアランチーニ  
Squid ink arancini that looks like a truffle

ANTIPASTO

炙り馬肉のタルタル 卵黄と西洋山葵のソース  
Broiled Horse Meat Tartar with Egg Yolk and Wasabi Sauce

PRIMO PIATTO

自家製パスタ「タヤリン」を使った数種の魚介のペスカトーレ  
Pescatore of several kinds of seafood using homemade pasta "Tajarin"

PECHE

本日の鮮魚のインパデッラ 白ワインとヒヨコ豆を使ったソース  
Today's Fresh Fish Impadella White wine and chickpea sauce

CARNE

国産牛のグリリアータ マルサラとフォンドヴォー  
Domestic Beef Guririata Marsala and Fondue Vaux

DOLCE

本日のデザート  
Today's dessert

CAFÉ

エスプレッソ or コーヒー or 紅茶  
Espresso or Coffee or Tea

**crossfield**

with TERRACE LOUNGE