

シーズナルコースメニュー

Seasonal Course Menu

テーマ：季節の近畿食材×北イタリア

APERITIVO

乾杯酒

STUZZICHINO

チーズのサブレ
3種キノコのデュクセル

ANTIPASTO

鴨のタルタル
フランボワーズと梅のソース

PRIMO PIATTO

鯖の自家製コンフィのプッタネスカ

PECHE

スズキのサルティンボッカ

CARNE

日吉ポークのスカロッピーネ

DOLCE

ジャンドゥーヤショコラ

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

crossfield

with TERRACE LOUNGE