

## DINNER MENU

**Antipasto Freddo** - 冷たい前菜 -

Homemade smoked salmon and orange bruschetta 自家製スモークサーモンとオレンジのブルスケッタ	1,400
Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパチョ	1,600
Wagyu Rump Cap Steak Tagliata Slices 和牛イチボのタリアート	1,600
Antipasto misto アンティパストミスト	1,880
Cheese assortment チーズ盛り合わせ	1,880
Charcuterie Assortment サルメディア盛り合わせ	1,880

**Pasta&Risotto** - パスタ&リゾット -

Aoglio olio with whitebait しらすのアーリオオーリオ	1,200
Spaghetti Alle Vongole in Bianco ボンゴレピアンコ	1,350
Fresh pasta from Awaji Island Tomato spaghetti with mackerel and Tennoji turnips 淡路の生パスタ サンマと天王寺蕪のトマトスパゲティ	1,500
Three Cheese Lasagna 3種のチーズラザニア	1,600
Risotto with Osaka mushrooms and chicken Milanese style 大阪産キノコと鶏肉のリゾット ミラノ風	1,700
Light Ragù of Japanese Beef 国産牛の軽いラグー	1,800
Creamy Pasta with Salmon, Mushrooms, and Setouchi Lemon サーモンとキノコの瀬戸内レモンのクリームパスタ	1,800
Fresh pasta tagliatelle from Awaji Island tomato and blue crab cream sauce 淡路の生パスタタリアテッレ 渡り蟹のトマトクリームソース	2,000
Homemade Bacon and Porcini Mushroom Pasta Carbonara Flavored with Truffles 自家製ベーコンとボルチーニのカルボナーラ トリュフの香り	2,350

**Insarata** - サラダ -

Seasonal Vegetables and Tuna Panzanella Salad 季節野菜とツナのパンツァネッラ	1,200
Caesar salad with parmigiano-reggiano and pecorino cheese パルメジャーノレッジャーノと ペコリーノチーズのシーザーサラダ	1,500
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800

**Antipasto Caldo** - 温かい前菜 -

Semolina Breaded Fried Vegetables, Jalapeno Sauce with Seasonal Salt 近畿野菜のセモリナ粉揚げ ハラペーニョソースと季節のお塩	1,400
Parma-style eggplants and mozzarella cheese ナスとモッツァレラチーズの Parmesa 風	1,500
Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Dipping Sauce 季節野菜のバーニャカウダー	1,600

**Zuppa** - スープ -

Today's Potage Soup Jamón Serrano Ham and Ricotta Cheese Bruschetta 本日のポタージュ ハモンセラノーとリッコターチーズのブルスケッタ	1,200
Sweet potato potage, bruschetta with raw ham and ricotta cheese 安納芋のポタージュ 生ハムとリコッタチーズのブルスケッタ	1,200
Onion Gratin Soup オニオングラタンスープ	1,480

**Carne** - 肉料理 -

Hiyoshi Pork Scaloppine 日吉豚のスカロッピーネ	1,980
Chicken Marengo 鶏のマレンゴ風	1,980
Grilled Japanese Beef Prepared in the Style of the Day 国産牛のグリル その日のスタイルで	ask
Veneto-Style Grilled Lamb with Peperada Sauce ヴェネト風仔羊のグリル ペヴェラーダソース	2,700
Veal Cotoletta with Anchovy and Lime Sauce 子牛のコトレッタ アンチョビとライムのソース	3,600

**Pesce** - 魚料理 -

Catch of the Day Pesce In Padella, Kyoto Miso and Vermouth Sauce 本日鮮魚のインパデッラ 西京味噌とベルモットのソース	2,000
Seafood acqua pazza 魚介のアクアパッツァ	2,600
Fish soup with lobster and seasonal seafood オマールエビと季節魚介のズッパディペシェ	ask

**Dolce** - デザート -

Today's Gelato 本日のジェラート	600
Seasonal Tiramisu 季節のティラミス	1,200
Fragrant Caramelized Crema Catalana 香ばしくキャラメリゼしたカタラーナ	1,200
Torta al Cioccolato トルタ・アル・チョコラータ	1,200



@crossfield\_with\_terrace\_lounge