

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

トルタ アロットラータ

ANTIPASTO

近畿野菜のリポリータ

PRIMO PIATTO

奥丹波鶏のラグー
柑橘の香り

PECHE

サクラマスのコトレッタ
ストラッチャテッラのソース

CARNE

低温でローストした神戸ポーク
マルサラソース 緑胡椒のアクセント

DOLCE

桜と苺の一品

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

crossfield

with TERRACE LOUNGE