

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

新じゃがいもとハモンセラノの冷静ポタージュ

ANTIPASTO

初鯉の炙り 泉州水ナスのプッタネスカソース

PRIMO PIATTO

しらすのレモンオイルパスタ

PECHE

鱈のロースト ホワイトアスパラガスのバッサーノ風

CARNE

牛スネ肉のペポーゾ ポレンタ添え

DOLCE

緑茶のチーズケーキ

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

crossfield
with TERRACE LOUNGE