

DINNER MENU

Seasonal Course 6,000yen

APERITIVO	乾杯酒 / グラススパークリング ※ノンアルコールに変更も可
ANTIPASTO	鱈のカルパッチョ 甘夏の香り
ZUPPA	玉蜀黍の冷製ポタージュ 和出汁ジュレ
PASTA	自家製ベーコンとししとうのカレッティエツラ

PESCE	カジキマグロのグリル 大葉と山椒のガスパチョ
CARNE	神戸ポークのサルティンボッカ 鰹出汁と醤油のソース
DOLCE	桃とチーズのカブレゼ仕立て
CAFÉ	コーヒーor紅茶

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 鮮魚のカルパッチョ	1,600
Japanese Black Wagyu Aitchbone and Sea Urchin Tagliata 黒毛和牛イチボと雲丹のタリアータ	2,200
Antipasto misto アンティパストミスト	2,000
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

Zuppa - スープ -

Kinki Vegetable and Sake Lees Acquacotta 近畿野菜と酒粕のアクアコッタ	1,500
Today's Potage Soup Jamón Serrano Ham and Ricotta Cheese Bruschetta 本日のポタージュ ハモンセラーノとリッコター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

Insalad - サラダ -

Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing フレッシュ カーリーケールサラダ 24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング	1,600
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	1,800

Dolce - デザート -

Today's Gelato 本日のジェラート	600
Crème Brûlée クリームブリュレ	800
Cappuccino with Brown Sugar and Hazelnut カプチーノ 黒糖とヘーゼルナッツ	1,000
Tiramisu ティラミス	1,200
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	900

Antipasto Caldo - 温かい前菜 -

Fritto Misto フリットミスト	2,500
Parma-style eggplants and mozzarella cheese ナスとモッツァレラチーズのバルマ風	1,500
Seasonal Vegetables with Bagna Cauda Dipping Sauce 季節野菜のバーニャカウダー	1,600

Pesce - 魚料理 -

Seafood acqua pazza 魚介のアクアパッツァ	2,600
Panko-Crusted Norwegian Salmon with Avocado and Browned Garlic Butter Sauce ノルウェーサーモンパン粉焼き アヴォカトと焦がしガーリックバターソース	2,800
New York Swordfish Herb Grill with Spicy Fresh Tomato Salsa ニューヨーク産メカジキのハーブグリル スパイシーフレッシュトマトサルサ	2,800

Carne - 肉料理 -

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
Roast Lamb with Crown Daisy Salsa Verde 仔羊のロースト 春菊のサルサヴェルデ	2,800
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
Beef Chuck Flap and Oatmeal Cutlet with Sauerkraut and Checca Sauce 牛ザブトンとオートミールカツレット ザワークラウトとケッカソース	3,400
Domestic Beef Tenderloin Cutlet with Red Cabbage and Beet Marinade, Red Wine Sauce 国産牛フィレ肉のビーフカツレット レッドキャベツと ビーツのマリネ 赤ワインソース	4,500

Pasta&Risotto - パスタ&リゾット -

Aglío olio with whitebait しらすのアーリオオーリオ	1,200
Spaghetti Alle Vongole in Bianco ボンゴレビアンコ	1,350
Sakura Shrimp, Green Seaweed, and Homemade Yuzu Pepper Cream Pasta 桜海老と青海苔 自家製柚子胡椒のクリームパスタ	1,400
Three Cheese Lasagna 3種のチーズラザニア	1,600
Hiyoshi Pork and Zucchini Tomato Risotto 日吉豚とズッキーニのトマトリゾット	1,600
Kobe Pork Milanese Genovese with Grilled Miso Risotto 神戸ポークのミラノ風ジェノベーゼ焼き味噌のリゾット	1,600
Parmigiano reggiano and gorgonzola cheese risotto パルミジャーノレッジャーノとゴルゴンゾーラのチーズリゾット	1,700
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
Handmade Pasta Tagliolini with Domestic Beef Ragù 手打ちパスタタヤリン 国産牛のラグー	1,800
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

crossfield
with TERRACE LOUNGE

@crossfield_with_terrace_lounge

