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
ANTIPASTMIST	鯵のカルパッチョ　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ッラ
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	桃とチーズのカプレーゼ仕立て
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

crossfield
with TERRACE LOUNGE ／ @crossfield_with_terrace_lounge

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パルマ風 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 -

Hairtail Belly in a Flavorful Boscaiola Sauce
太刀魚のロートロ 出汁の効いたボスカイオーラ 2,800

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

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ツ　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ツ 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 -

Aglio 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
自家製ベーコンとポルチーニのカルボナーラ
トリュフの香り 2,350

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。