

シーズナルコースメニュー
Seasonal Course Menu
テーマ：和×モダンイタリアン

APERITIVO

乾杯酒

Antipasto mist

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

PECHE

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

crossfield
with TERRACE LOUNGE