

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

秋刀魚のマリネ 焼き茄子のバーニャソース

ZUPPA

さつまいものポタージュ 黒胡麻とバルサミコのアクセント

RISOTTO

栗と小豆 奥丹波鶏のラグー

PESCE

鮮魚のポワレ 柚子のケッカソース

CARNE

神戸ポークのグリッリア 山椒味噌ソース

DOLCE

黒豆と黄栗のモンブラン

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

crossfield

with TERRACE LOUNGE