

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

寒鰯と季節野菜のカルパッチョ

ZUPPA

蕪のポタージュ お茶と昆布の香り

PASTA

自家製サルシッチャと芽キャベツのタリオリーニ

PESCE

鱈のポワレ 白ワインソース

CARNE

神戸ポークのグリッリア キャベツのファルシ

DOLCE

チョコと醤油のエスプーマ

CAFÉ

コーヒー or 紅茶

crossfield

with TERRACE LOUNGE