

crossfield

with TERRACE LOUNGE

全てのランチにこだわり 近畿野菜のサラダ、前菜、スープ、パン、デザートをスタッフがテーブルまでお持ち致します。

※上記お料理はおかわり自由にてお召し上がり頂けます。

お時間は90分制となっております。お食事の前に下記メニューよりメインディッシュをお選び下さいませ。

※メインディッシュによって金額が異なります。

大人（中学生以上）

2,500yen

4歳～小学生までのお子様(サラダ、スープ、パン、デザート、パスタ)

1,800yen

3歳以下のお子様

無料

ORDER BUFFET 3rd anniversary menu ※おかわり自由

APPETIZER 前菜

- ・キノコとベーコンのキッシュ
- ・グリッシーニ 生ハムとリコッタチーズ
- ・秋野菜のピクルス
- ・サーモンのリエット
- ・ポリートミスト

SALAD サラダ

- ・ミックスリーフ
- ・キャロットラペ
- ・ブチトマト
- ・赤玉ねぎのマリネ
- ・わさび菜
- ・さつまいもチップ

SOUP スープ

- ・ニューイングランドクラムチャウダー

BREAD パン

- ・フォカッチャ
- ・ライ麦ブレッド

3rd anniversary special DESSERT&Ronnefeldt Tea デザートワゴンサービス&ロンネフェルトの紅茶

※お替りの際のワゴンサービスはございません。ロンネフェルトの紅茶はメニュー裏面よりお選び下さい。

- ・モンブラン
- ・カボチャパンナ
- ・オレンジ
- ・マチェ
- ・サツマイモのケーキ
- ・フランボワーズのクッキー
- ・栗のムース

MAIN DISH メインディッシュ 5種類より1品好きなものをお選びください

PASTA

秋鮭のブッタネスカ ¥2,500

MEAT PORK

鶏もも肉のロティ ¥2,980
バルサミコソース アリゴを添えて

RISOTTO

栗とサツマイモのクリームリゾット ¥2,500

MEAT STEAK

本日の国産牛ステーキ ¥3,800
近畿野菜とマルサラ酒のソース

FROM THE OCEAN

タチウオのムニエル 焦がしバターソース ¥2,800

DRINK お飲み物 ※おかわり自由

- アイスコーヒー
- アイスティー
- ホットコーヒー
- ホットティー

- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース

- ビネガードリンク
- 烏龍茶

※表示価格は消費税・サービス料込みの金額です

LUNCH DRINK MENU

Ronnefeldt Tea Menu

- ・ダーズリン 紅茶本来の爽やかな渋みと繊細な味わいが楽しめる。
- ・アッサム しっかりとコクのある味わい。ミルクティーにお薦め。
- ・クラシックグリーン さわやかな後味のグリーンティー。お食事後や和菓子のおともにお薦め。
- ・ルイボスバニラ ルイボスに甘い香りのバニラをブレンド。
- ・レモンスカイ リンゴやローズヒップをブレンドしたレモンの香り爽やかなハーブティー。

OPTION DRINK

The PREMIUM MALT'S < KAORU ALE > ザ・プレミアム・モルツ<呑るエール> / 生ビール	700	Spumante スパマンテ	Glass 700 Bottle 2800
Asahi Superdry アサヒスーパードライ	600	Today's White Wine 本日の白ワイン	Glass 700 Bottle 2800
Corona Extra コロナ エキストラ	600		
Bleu Moon ブルームーン	700	Today's Red wine 本日の赤ワイン	Glass 700 Bottle 2800
Heineken ハイネケン	650		
Guinness Extra Stout ギネス エキストラ スタウト	800		
All Free (non-alcoholic beer) オールフリー	600		
Ginger ale ジンジャーエール	600		
Coke / Coke zero コカ・コーラ/コーラゼロ	550		