



crossfield

with TERRACE LOUNGE

DINNER MENU



Antipasto Freddo

冷たい前菜

Assorted homemade pickles made from carefully selected vegetables 厳選野菜の自家製ピクルス盛り合わせ	830
Homemade Pate di Campagna 自家製パテ・ディ・カンパーニャ	1,400
Seafood Affettato with potherb salsa 鮮魚のアフェッタート 香味野菜サルサ	1,600
Bruschetta with sardines and orange イワシとオレンジのブルスケッタ	900
White wine marinade with Prosciutto ham, eggplants, and paprika プロシュート生ハムと茄子、パプリカの白ワインマリネ	1,250
Tuna and Avocado Tartare Served with Lemon Cream マグロとアボカドのタルタル レモンクリーム添え	1,580
Antipasto misto アンティパストミスト	1,880
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

Antipasto Caldo

温かい前菜

Jumbo mushroom gratinato ジャンボマッシュルームのグラティナート	1,500
Akashi octopus affogato 明石タコのアフォガード	1,300
Mushrooms and asparagus Milanese きのことアスパラのミラネーゼ	1,400
Tomato-stewed tripe ホタテとボルチーニ茸の香草バタームニャイヤ	1,600

Zuppa

スープ

Ribolitta ~ a vegetable soup that you eat rather than drink ~ 「リボリータ」～食べる野菜のスープ～	1,000
Pappa al pomodoro パッパアルポモドーロ	1,000

Pasta & Risotto

パスタ&リゾット

Manila clam, broccoli, and celery orecchiette Puglia style アサリとブロッコリー、セロリのオレキエッテ プーリア風	1,350
Rustic homemade buckwheat pasta with vegetables ~pizzoccheri~ 自家製そば粉のパスタとお野菜の田舎風～ピッツォッケリ～	1,500
Squid ink pasta, with squid and mullet roe ヤリイカとからすみのイカ墨パスタ	1,600
Pork ragu and saffron risotto, Milanese style 豚肉のラグーとサフランリゾット ミラノ風	1,600
Buffalo mozzarella and cherry tomato spaghetti 水牛のモッツァレラとフルーツトマトのスパゲッティ	1,400
Ravioli with meat ragu and spinach ~agnolotti del plin~ ミートラグーとほうれん草を包んだラヴィオリ ～アニョロットティ デル プリン～	2,000
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	1,650
Carbonara with Italian Guanciale and Porcini イタリア産グアンチャーレとボルチーニのカルボナーラ	1,850

Carne & Pesce

メインディッシュ

Marengo-style bone-in Okutamba chicken 骨付き奥丹波鶏のマレンゴ風	2,200
Kyoto Hiyoshi pork saltimbocca 京都日吉ポークのサルティンボッカ	2,490
La cotoletta alla milanese コトレッタアラミラネーゼ	2,600
Roast Bone-in Lamb with Three Kinds of Simmered Beans and a Salsa Verde Mustard 骨付き子羊のグリル 3種豆の煮込みとサルサベルデマスタード	2,890
Grilled black angus beef: 1 pound portion ブラックアンガス牛の1ポンドグリル	4,590

From The Ocean

海の幸

Grilled swordfish, Mediterranean style カジキマグロのグリル 地中海風	1,800
Seafood acqua pazza 魚介のアクアパッツァ	2,490
Carefully selected seafood and seasonal vegetables in padella 厳選魚介と旬野菜のインパデッラ	2,650

Insarata

サラダ

Wagyu Beef aitchbone Tagliata in the Tuscan Style 和牛イチボのタリアータ トスカーナ風	1,680
Pure white bittersweet salad with cream of gorgonzola and truffle dressing 真白なほろ苦いサラダ ゴルゴンゾーラのクリームとトリュフのドレッシング	1,300
Caesar salad with parmigiano-reggiano and pecorino cheese パルメジャーノレッジャーノと ペコリーノチーズのシーザーサラダ	1,500
Carefully selected vegetables and Akashi octopus alla Luciana with salsa bagna cauda 厳選野菜と明石タコのルチャーナ サルサバーニャカウダ	1,350

Dolce

デザート

Asti Spumante アスティスプマンテ	800
Tropical vacherin トロピカルヴァシュラン	800
Tiramisu ティラミス	900
Orange savarin オレンジのサバラン	1,000
Dessert of the day 本日のドルチェ	1,100