

crossfield

with TERRACE LOUNGE

DINNER MENU

Antipasto Freddo

冷たい前菜

- Fresh Burrata Italian Cheese Caprese Salad
with Berries and Cherry Tomatoes
イタリア産フレッシュチーズ『ブッラティーナ』ベリーとミニトマトのカプレーゼ仕立て 1,300
- Homemade Salmon and Orange Bruschetta
自家製サーモンとオレンジのブルスケッタ 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
- 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 1,600
- 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

Pasta & Risotto

パスタ & リゾット

- Duck Ragout with the Scent of Japanese Butterbur
鴨のラグー フキノトウの香り 1,600
- Handmade Tajarin Pasta with Light Harima Beef Ragout
手打ちパスタ タヤリン、播磨牛の軽いラグー 1,600
- Tomato cream gnocchi with snow crab and creamy spring onion
ズワイガニとトロトロねぎのニョッキ トマトクリーム 1,400
- Lemon cream tagliatelle with freshwater prawn
and roasted zucchini
手長えびとローストズッキーニの塩レモンクリーム
タリアテッレ 1,980
- 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
- Homemade Trofie with Sakura Shrimp and Spring Vegetables
自家製トロフィエ 桜エビと春野菜 1,500
- 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
- Homemade Bacon and Porcini Mushroom
Pasta Carbonara Flavored with Truffles
自家製ベーコンとポルチーニのカルボナーラ
トリュフの香り 2,350

Insarata

サラダ

- Yamaguchi Farm Organic Vegetable and Seafood Insalata
山口農園の有機野菜と魚介のインサラータ 1,600
- 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

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
- Zuppa di chipolata with porcini and pancetta
ポルチーニとパンチェッタのズッパ・ディ・チポッラータ 950
- Mushrooms and asparagus Milanese
きのことアスパラのミラネーゼ 1,400
- Tomato-stewed tripe
ホタテとポルチーニ茸の香草バタームニャイヤ 1,600
- Warm Salad of Yellow Gazpacho and Naniwahoshi Pork
黄色いガスパチョとなにわ星の豚の温かいサラダ 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
- Sweet Potato Potage Serrano Ham
and Ricotta Cheese Brushcetta
安納芋のポタージュ
ハモンセラノーとリコッタチーズのブルスケッタ 1,200

Carne & Pesce

メインディッシュ

- Roast Poulet en Cocotte with Local Vegetables
雛鳥のローストと近郊野菜をココットで 3,600
- Kyoto Hiyoshi pork saltimbocca
京都日吉ポークのサルティンボッカ 2,490
- Grilled Japanese Beef Prepared in the Style of the Day
国産牛のグリル その日のスタイルで 4,500
- Grilled Lamb on the Bone Cacciatore-style
骨付き子羊のグリル カチャトーラ 2,990
- 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
- Lobster and snow crab bouillabaisse
オマール海老とズワイガニのブイヤベース 3,900
- White zuppa di pesce
白いズッパ・ディ・ペシエ 1,800

Dolce

デザート

- French rural pastry topped
with Valrhona Itakuja chocolates (conversation)
ヴァローナイタクジャチョコをのせた
フランス地方菓子(コンベルサッション) 1,100
- Citrus Compote and Vacherin Cheese
柑橘のコンポートとヴァシュラン 900
- Strawberry Mille-feuille
イチゴのミルフィーユ 1,000
- Lemon granita
レモンのグラニータ 700
- Dessert of the day
本日のドルチェ 1,100