



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 smoked salmon and orange bruschetta
自家製スモークサーモンとオレンジのブルスケッタ 1,400
- 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
- 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
- Seafood Affettato with potherb salsa
鮮魚のアフェッタート 香味野菜サルサ 1,600
- Tuna and avocado tartar 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 1,400
- Charcuterie Assortment
明石タコのアフォガード 1,500
- 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

- Pacific saury confit and fried eggplants, served with tomato sauce
秋刀魚のコンフィと揚げ茄子のトマトソース 1,400
- Aglione with whitebait
しらすのアーリオオーリオ 1,200
- 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
水牛のモッツアレラとフルーツトマトのスパゲッティ 1,400
- Milan-style risotto
ミラノ風リゾット 1,600
- 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

- 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
- Octopus and celery salad
タコとセロリのサラダ 1,400
- 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
- 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

Antipasto Caldo

温かい前菜

- Zuppa di chipolata with porcini and pancetta
ポルチーニとパンチェッタのズッパ・デイ・チポッラータ 950
- Mushrooms and asparagus Milanese
きのこことアスパラのミラネーゼ 1,400
- Parma-style eggplants and mozzarella cheese
ナスとモッツアレラチーズのバルマ風 1,500
- Fritto misto of seasonal seafood and vegetables
季節の魚介と野菜のフリットミスト 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, bruschetta with raw ham and ricotta cheese
安納芋のポターージュ 生ハム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

- Rotisserie duck with Kinki vegetables
鴨のロティ 近畿野菜とともに 2,600
- 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

- Poached red seabream with Kinki mushrooms, served with an aromatic mushroom sauce
近畿キノコと真鯛のアフォガーレ 香り高い茸のソース 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
- Salmon en croûte ~mushroom sauce~
サーモンのパイ包み焼き~きのこソース~ 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
- Caramel mille-feuille with pears
洋梨のキャラメルミルフィーユ 900
- Mont Blanc
モンブラン 1,000
- Purple sweet potato pudding
紫芋のプディング 700
- Dessert of the day
本日のドルチェ 1,100