

# 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

- ・かぼちゃとベーコンのキッシュ
- ・長ネギのローストマリネ
- ・タコと蕪のタブレ
- ・ジャガイモのソテーサンド
- ・パテドカンパーニャ

### 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  
下記デザートをワゴンにてお持ち致します。※お替りの際のワゴンサービスはございません。

- ・モンブラン（お1名様1個限定）
- ・マチェ
- ・栗のムース
- ・キャラメルパンナコッタ
- ・莓ロール
- ・プレーンクッキー

## 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

エビとほうれん草のクリームパスタ ¥2,500

### MEAT PORK

豚バラ肉とレンズ豆の煮込み ¥2,980

### RISOTTO

ボスカイオーラ風リゾット ¥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

カジキマグロのグリル アンチョビバターソース ¥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

## OPTION DRINK

The PREMIUM MALT'S < KAORU ALE > ザ・プレミアム・モルツ<香るエール> / 生ビール	700	Spumante スプマンテ	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	Today's Red wine 本日の赤ワイン	Glass 700 Bottle 2800
Bleu Moon ブルームーン	700		
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		