

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
- Charcuterie Assortment
ガスパチョと旬の魚介のインサラータ 1,400
- Charcuterie Assortment
明石タコのアフォガード 1,500
- Antipasto misto
アンティバストミスト 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

- Cold peach pasta with chicken, burrata cheese, and a hint of mint
桃の冷製パスタ 鶏とブッラータ ミントの香り 1,600
- Handmade Tjarin 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
- 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・ディ・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
- 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
- Corn potage with homemade breadsticks and serrano ham
トウモロコシのポタージュ
自家製グリッシーニとハモンセラノ 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
- White tiramisu
白いティラミス 900
- Pistachio and berry meringata
ピスタチオとベリーのメリンガータ 1,000
- Homemade coconut warabimochi and mango pudding
自家製ココナッツわらび餅とマンゴプリン 700
- Dessert of the day
本日のドルチェ 1,100