

crossfield

with TERRACE LOUNGE

貴賓室 LUNCH MENU

¥ 4,300

※テラス席のご用意もございます。
ご利用の際はスタッフまでお申し付け下さい。

kinds of appetizers

前菜各種

Soup and bread

スープ&パン

Spaghetti with seasonal seafood

旬魚介のペスカトーレ

Today's main dish

～メイン～

A Spanish mackerel poire with Anchovy's Boules Blanc sauce

鱈のポワレアンチョビのブルブラン

or

Roasted breast duck with red wine sauce

鴨胸肉のロースト 赤ワインソース

or

Today's steak with vegetables and Marsala sauce

本日のステーキ 近畿野菜とマルサラ酒のソース

(+1000yen)

Desserts

デザート

FREE DRINK

Spumante -Ferrari-
スパークリングワイン

Wine (Red / White)
ワイン (赤/白)

Soft drink

ソフトドリンク (オレンジジュース/グレープフルーツジュース/烏龍茶/ジンジャエール)

Ronnefeldt Teas

ロンネフェルトの紅茶各種

※別途メニューをご用意しております

Coffee

コーヒー

crossfield

with TERRACE LOUNGE

貴賓室 LUNCH MENU

¥3,980

※テラス席のご用意もございます。
ご利用の際はスタッフまでお申し付け下さい。

kinds of appetizers

前菜各種

Soup and bread

スープ&パン

Spaghetti with seasonal seafood

旬魚介のペスカトーレ

Today's main dish

～メイン～

A Spanish mackerel poire with Anchovy's Boules Blanc sauce

鱈のポワレアンチョビのブルブラン

or

Roasted breast duck with red wine sauce

鴨胸肉のロースト 赤ワインソース

or

Today's steak vegetables and Marsala sake sauce

本日のステーキ 近畿野菜とマルサラ酒のソース

(+1000yen)

Desserts

デザート

FREE DRINK

Spumante -Ferrari-
スパークリングワイン

Ronnefeldt Teas

ロンネフェルトの紅茶各種

※別途メニューをご用意しております

Wine (Red / White)
ワイン (赤/白)

Coffee
コーヒー

Soft drink

ソフトドリンク (オレンジジュース/グレープフルーツジュース/烏龍茶/ジンジャエール)