

# crossfield

with TERRACE LOUNGE

## PREFIX LUNCH 選べるメインディッシュは単品メニューよりお選びください

### LUNCH A SET 1,700

スープ+選べるメイン+パン2種

### LUNCH B SET 2,000

前菜3種盛り合わせ+選べるメイン+パン2種

### LUNCH C SET 3,400

選べる前菜+パスタorリゾットor魚料理のハーフサイズ+魚料理or肉料理+パン2種

※パスタとリゾットはいずれを選んでも追加料金は発生しません。

### OPTION 1,000

デザートセット (いずれかのデザート+コーヒー)

季節のティラミス  
カタラーナ  
プチデザート3種盛り合わせ

## 単品メニュー

### PASTA & RISOTTO ¥1,200

- ・燻製鯖と水菜のオイルパスタ
- ・ポロネーゼのタリアテッレ
- ・鴨と栗のラグー リングイネ (+400円)
- ・自家製ベーコンのカルボナーラ  
ポルチーニ トリュフ リングイネ (+900円)
- ・真烏賊と旬の根菜のクリームリゾット (+200円)

### PECHE & CARNE ¥1,700

- ・ハマチのベルシャード風
- ・三重県産松阪ポークのグリエ ミックスベリーのソースとポレンタ (+700円)

### APPETIZER ¥800

- ・本日の前菜
- ・スモークサーモンのインサラータ
- ・トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・本日のカルパッチョ (+200円)
- ・季節野菜のグリル バーニャカウダソース (+400円)

# crossfield

with TERRACE LOUNGE

## 貴賓室 PREFIX LUNCH SET 3,980~

### APPETIZER

前菜をお選びください

本日の前菜

スモークサーモンのインサラータ

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

本日のカルパッチョ (+200円)

季節野菜のグリル バーニャカウダソース (+400円)

### PRIMO PIATTO

1皿目のメインメニュー(ハーフサイズ)を以下からお選びください

燻製鯖と水菜のオイルパスタ

ポロネーゼ タリアッテレ

鴨と栗のラグー リングイネ

自家製ベーコンのカルボナーラ ポルチーニ トリュフ リングイネ

真鳥賊と旬の根菜のクリームリゾット

ハマチのペルシャード風

### SECOND PIATTO

2皿目のメインメニューを以下からお選びください

ハマチのペルシャード風

三重県産松阪ポークのグリエ ミックスベリーのソースとポレンタ (+700円)

### DRINK

乾杯ドリンクをお選びください

スパークリングワイン

赤ワイン/白ワイン

サントリープレミアムモルツ 香るエール

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

### OPTION

デザートセット

(いずれかのデザート+コーヒー)

1,000

季節のティラミス

カタラーナ

プチデザート盛り合わせ

# **crossfield**

with TERRACE LOUNGE

## **LUNCH COURSE**

4,300~

---

### **ANTIPASTO FREDDO**

前菜

本日の鮮魚カルパッチョ

---

### **ANTIPASTO GALDO**

温前菜

関西野菜や季節野菜のバーニャカウダ

---

### **PASTA**

本日のパスタ

---

### **MAIN MENU**

メインメニューをお選びください

ハマチのペルシャード風

三重県産松阪ポークのグリエ ミックスベリーのソースとポレンタ

国産牛ステーキ マルサラソース(+1000円)

---

### **DESERT**

本日のデザート

コーヒー 又は 紅茶