

# 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円～

スープ+選べるメイン+パン2種

### LUNCH B SET

2,000円～

前菜3種盛り合わせ+選べるメイン+パン2種

### LUNCH C SET

3,400円～

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円

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  
トルタ アル チョコラート

## 単品メニュー

### PASTA & RISOTTO 1,200円

- ・淡路産生パスタ サルシッチャとグリルアスパラ トマトのマッキアート
- ・淡路産生パスタ ポロネーゼ
- ・淡路産生パスタ 明石タコのプッタネスカ (+400円)
- ・自家製ベーコンのカルボナーラ ポルチーニ リングイネ (+900円)
- ・浅利とシラス 新玉ねぎのレモンクリームリゾット(+200円)

### PECHE & CARNE 1,800円

- ・鯖のソテー 旬野菜とブラッドオレンジのラヴィゴット
- ・三重県産松阪ポークと泉州玉ねぎのラグー
- ・ンドゥイヤのアクセント (+600円)

### APPETIZER 800円

- ・本日の前菜
- ・本日のインサラータ
- ・フルーツトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
- ・本日のカルパッチョ (+200円)
- ・近畿野菜とガスパチョ プロシュート添え (+400円)

# crossfield

with TERRACE LOUNGE

## 貴賓室 PREFIX LUNCH SET 3,980円~

### APPETIZER

前菜をお選びください

本日の前菜

本日のインサラータ

フルーツトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

本日のカルパッチョ (+200円)

近畿野菜とガスパッチョ プロシュート添え (+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

淡路産生パスタ サルシッチャとグリリアスバラ トマトのマッキアート

淡路産生パスタ ボロネーゼ

淡路産生パスタ 明石タコのプッタネスカ

自家製ベーコンのカルボナーラ ポルチーニ リングイネ

浅利とシラス 新玉ねぎのレモンクリームリゾット

鱈のソテー 旬野菜とブラッドオレンジのラヴィゴット

### 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

鱈のソテー 旬野菜とブラッドオレンジのラヴィゴット

三重県産松阪ポークと泉州玉ねぎのラグー ドゥイヤのアクセント (+600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円

季節のティラミス

カタラーナ

トルタ アル チョコラート

# crossfield

with TERRACE LOUNGE

## 貴賓室 LUNCH COURSE 4,300円~

---

### ANTIPASTO FREDDO

---

前菜

真鯛のカルパッチョ 茗荷と新ショウガ

---

### 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

鱈のソテー 旬野菜とブラッドオレンジのラヴィゴット

三重県産松阪ポークと泉州玉ねぎのラグー シドゥイヤのアクセント

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