CROSSROADS KITCHEN

CROSSROADS KITCHEN

APPETIZER & COLD DISH

Hokkaido Scallop
Dijon mustard, toasted sourdough
北海道産ホタテ貝のメルバ、ディジョンマスタード、サワーブレッド

Sapporo Craft Prosciutto
Seasonal Melon
札幌クラフト生ハムと季節のメロン

Kombu-Cured Sea Bream Carpaccio
Citrus, shallot, white soy sauce
真鯛の昆布締め、カルパッチョ仕立て、エシャロット、白醤油

Leaves Salad
Friseé, treviso, castelfranco lettuce, red oak
グリーンサラダ、レタス、トレビス、レッドオーク、キャッスルフランコ

Caprese Salad
Tokyo mozzarella, sweet tomato, basil, red onion
東京モッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ、バジル、レッドオニオン

Seafood on Ice
Lobster, snails, clams, prawns, crab, shallot vinaigrette, cocktail sauce
シーフードプラッター、イセエビ、磯ツブ貝、ハマグリ、エビ、カニ、エシャロットドレッシング、カクテルソース

Charcuterie
Prosciutto, salami, saucisson, cornichon, cheese gougere, country-style pâté
シャルキュトリー、コッパ、サラミ、ソーセージ、パテドカンパーニュ、グジェー. ル、コルニッション

Niçoise Salad
Potato, green bean, egg, cucumber, olive, tuna, anchovy, tomato
サラダ・ニソワーズ、じゃがいも、インゲン、ゆで卵、キュウリ、リーブ、マグロ、アンチョビ、トマト

Shrimp Cocktail
シュリンプカクテル、カクテルソース、レモン

SOUP & STEW

Bouillabaisse
Clam, mussel, shrimp, gurnard, saffron, rouille sauce, toast
ブイヤベース
ハマグリ、ムール貝、エビ、方々、ポワロー、キャロット、トマト、サフランルイユソース、トースト

Seafood Wonton Soup
Pork, shrimp, crab, dried scallop
チキンスープ、海鮮ワンタン

NOODLES & RICE

Chilled Dandanmian Noodles
Sesame sauce, pork, scallion, cashew nut, chili oil, cashew nut, chili oil
担々麺、練りゴマ、肉味噌、アサツキ、カシューナッツ、唐辛子油

Tuna Rice Bowl
Tuna, shiso, soy sauce, Myoga ginger
マグロの漬け丼、ご飯、醤油、みりん、茗荷、海苔、ワサビ

Beef Rice Bowl
Sliced beef, onion
牛丼、牛肉、玉ねぎ、醤油、みりん、ご飯

Mentaiko Spaghetti
Spicy cod roe, bacon, Marufuku farm cage free egg
明太子カルボナーラ
明太子、マルフク放し飼い卵、ベーコン、スパゲティ

BREAD

Petite baguette, Focaccia, Grissini
プティバケット、フォカッチャ、グリッシーニ

Kids below 6 are free of charge. 5歳以下。
Please let us know shall you have any food allergies or specific dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Price includes 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

HOT DISH / MAIN COURSE

Roasted Aomori Duck
Honey sauce, sautéed spinach, ratatouille
青森県産合鴨胸肉のマリネロースト　ハニーソース、ホウレン草ソテー、ラタトゥイユ

Beef Wellington
Mushroom duxelle, foie gras, country-style pâté, mashed potato, truffle sauce
牛フィレ肉のウェリントン　トリュフソース、マッシュルームディクセル、フォアグラ、パテドカンパーニュ、トリュフソース、マッシュポテト

Herb-Crusted Australian Lamb Rack
Breadcrumb, Dijon mustard, mashed potato, sautéed mushroom
オーストラリア産ラム肉の香草パン粉焼き　仔羊のジュソース、香草パン粉、ディジョンマスタード、マッシュポテト、キノコソテー

Baked Golden Threadfin Bream
Ratatouille, herb white wine sauce
イトヨリ鯛の香草パン粉焼き　白ワインハーブソース、ラタトゥイユ

Sweet and Sour Shrimp
Scallion, garlic, ginger, doubanjiang, egg white
エビのチリソース炒め、ネギ、ニンニク、生姜、豆板醤、卵白

Steamed Shanghai Pork Dumplings
Ginger, leek, soy sauce, sesame oil
小籠包、豚、生姜、ネギ、醤油、黒酢

CHEESE

Niseko Artisan Cheese
Momiji, rikka, kaede, nuts, dried fruit
ニセコチーズセレクション
椛、六花、楓、ナッツ、ドライフルーツ

DESSERT

Crêpe Suzette
Lemon sorbet, orange sauce
クレープシュゼット オレンジソース レモンシャーベット添え

Hokkaido Mascarpone Cheese Tiramisu
北海道産マスカルポーネのティラミス

White Peach Melba
Raspberry sauce
白桃とフランボワーズソースのピーチメルバ

White Peach Jelly
Lemon
白桃のコンポートと白桃ジュレ レモン風味

Macaron / Pistachio Financier/ Cookie / Bonbon Chocolate / Marshmallow / Madeleine
マカロン/ピスタチオフィナンシェ/マドレーヌ/クッキー/ボンボンショコラ/ギモーブ

Vanila Crème Brûlée
クレームブリュレ バニラ風味

Mont Blanc cake
渋皮栗のモンブランケーキ

Chocolate Fondant
Vanilla ice cream, chocolate sauce
フォンダンショコラとチョコレートソース バニラクリーム添え

Melon Shortcake
Melon sauce
メロンのショートケーキ
メロンソース

* Signature Dish 特製料理

¥ 8,900 | ¥ 5,300 (6 to 12 years old 6歳から12歳)

Kids below 6 are free of charge. 5歳以下。
Please let us know shall you have any food allergies or specific dietary requirements.
アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Price includes 15% service charge and consumption tax. 表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。