



APPETIZER & COLD DISH

**Asparagus Pizzaladiere**  
White anchovies, parmesan  
アスパラガスのピサラディエール  
アンチョビ、パルメザンチーズ

**The Garden Selection**  
Fresh leaves, Korean namul, antipasti,  
pickles  
ガーデンセレクション  
サラダ、ナムル、前菜類、ピクルス

**Smoked salmon trout**  
Horseradish cream, marinated broad beans dill oil  
スモークサーモントラウト  
西洋わさびクリーム、そら豆のマリネディル風味オイル

**Fresh Sliced Prosciutto**  
Musk melon  
生ハムメロン

SOUP & STEW

**Crab and Lobster Bisque**  
Cognac whipped cream  
カニとロブスターのビスク  
コニャックホイップクリーム

**Seafood Hot and Sour Soup**  
Shrimp, clam, squid, egg, wood mushroom  
海鮮入り酸辣スープ  
小海老、浅利、イカ、たまご、きくらげ、酸辣スープ

NOODLES & RICE

**Asari clams pasta**  
Mezze maniche, asparagus puree,  
double cream  
アサリのパスタ  
メッツェ、マニケ、アスパラガスのピューレ、クリーム

**Balinese Sweet and Sticky Beef Ribs**  
Ketchup manis, coriander seed,  
sambal matah, steamed rice  
バリ風甘辛ビーフリブ  
ケチャップマニス、コリアンダー、サンバルマタ、ライス

CHEESE

**Selection of 3 Cheese**  
condiment, nuts, dried fruit  
チーズセレクション  
コンディメント各種

BREAD

**Baguette, Focaccia**  
バゲット、フォカッチャ

HOT DISH / MAIN COURSE

**Roast Prime Beef**  
Sauteed spring beans, asparagus,  
mashed potatoes  
ローストビーフ(プライムリブ)  
グリーンピースとアスパラガスのソテー  
マッシュポテト

**Miso Roasted Sawara**  
Tapenade, miso beurre blanc, confit leeks  
鯖のロースト味噌風味  
タプナード、味噌風味の白ワインソース  
長葱のコンフィ

**Chinese Chicken Meatballs**  
Sweet and sour sauce  
鶏肉団子の甘酢ソース  
鶏肉団子、玉葱、甘酢ソース

**Shanghainese Dumplings Pork,**  
chives, sesame, chili oil  
上海風餃子の辣油がけ  
豚肉の餃子、ゴマ

**Taiwanese Gua Bao**  
Slow-braised pork belly, peanuts, coriander  
台湾式割包(グアパオ)  
豚バラのスロウブレイズ、ピーナッツ、コリアンダー

**Grilled BBQ Chicken**  
Gochujang sauce  
BBQグリルチキン  
コチジャンソース

**Grilled Beef Hanger Steak**  
Chimichurri sauce  
牛ハンガーステーキ グリル  
チミチュリソース

**Grilled Duck Breast**  
Cherry and port wine sauce, sauteed spinach  
鴨胸肉のグリル  
チェリーとポートワインのソース、ほうれん草のソテー

**Singapore Chili Soft-shell Shrimps**  
Chili-egg gravy, fried mantou  
ソフトシェルシュリンプのエスニックチリソース煮  
チリソース、たまご、揚げパン

DESSERT

**Crossroads Crepes**  
Crème brulee / Matcha / Anko  
クロスロード クレープ  
ご注文後にお作りします:  
クレームブリュレ/抹茶とあんこ

**Strawberry Sakura Tiramisu**  
Strawberry compote  
Hokkaido Mascarpone  
苺と桜のティラミス  
苺のコンポート、北海道マスカルポーネ

**Sakura Montblanc**  
桜モンブラン

**Lemon Yuzu Tart**  
Shiso leaf, sable  
レモン柚子タルト  
紫蘇、サブレ

**Rare Lime Cheesecake**  
Raspberry sauce  
ライムレアチーズケーキ  
ラズベリーソース

**Chocolate Chip Egg Waffle**  
Soft serve.  
チョコチップエッグワッフル  
ソフトクリーム添え

**Sakura Anko Choux**  
桜とあんこのシュークリーム

\*Signature Dish 特製料理

Kindly note that all our menus are subject to seasonality and may change without notice.  
メニュー内容は季節により変更する場合がございます。また、予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

Kids below 6 are free of charge. 5歳以下は、無料でご利用いただけます。

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。

¥ 9,600 | ¥ 4,600 (6 to 12 years old 6歳から12歳)





CROSSROADS KITCHEN

