

## APPETIZER &amp; COLD DISH

**Tuna Tataki**  
Citrus sesame dressing, wasabi slaw  
マグロのたたき  
シトラスゴマドレッシング、わさびスロー

**Wilted Spinach Salad**  
Sesame sauce, Chinese rice vinegar  
ホウレン草のお浸し風サラダ  
ごまソース

**Burrata and Kabocha Salad**  
Pumpkin seed pesto  
プラータとカボチャのサラダ  
パンプキンシードペスト

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

**Hot Chorizo and Brie Crostini**  
Sourdough, honey, walnuts  
ホットチョリソーとブリーチーズのクロスティーニ  
カンパニーニュ、ハチミツ、クルミ

## SOUP &amp; STEW

**Steamed Blue Mussels**  
Spicy sausage, chives, pesto, garlic toast  
スチームブルームール貝  
スペイシーソーセージ、ペスト、ガーリックトースト

**Crab and Lobster Bisque**  
Spiced coconut froth  
カニとロブスターのビスク  
スペイスココナッツフォーム

**Roasted Japanese Beef Ribeye**  
Grilled maitake, confit garlic, rosemary mashed potatoes  
国産牛リブロースのロースト  
マイタケのグリル、ガーリックとローズマリー風味のマッシュポテト

**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

**Twice Cooked Pork Belly with Capsicums**  
Doubanjan, onions  
回鍋肉  
豚肉、ニンニクの芽

**Steamed grouper fillet**  
Ginger, scallions, seasoned soy sauce  
ハタの蒸し物 香味醤油  
生姜、ネギ、香味醤油

## HOT DISH / MAIN COURSE

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

**Salt Baked Seasonal Fish**  
Yuzu hollandaise, fresh herbs  
季節の魚の塩釜焼き  
柚子オランデーズ、フレッシュハーブ

**Grilled Beef Short Ribs**  
Chimichurri sauce  
牛ショートリブのグリル  
チミチユリソース

**Duck Confit Parmentier**  
Gruyere, spinach, caramelized shallots, duck jus  
鴨のコンフィパルマンティエ  
グリエールチーズ、キャラメリゼオニオン

**Char Grilled Lamb Rack**  
Spiced yoghurt marinade, charred eggplant puree  
ラムショップのグリル  
スペイシーヨーグルトマリネ、焼きナスのピューレ

## NOODLES &amp; RICE

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

**Spinach and Ricotta Ravioli**  
Puttanesca sauce, basil  
ホウレン草とリコッタチーズのラビオリ  
プッタネスカソース

**Braised Beef Cheeks, Massaman Curry**  
Baby potatoes, peanuts, kaffir lime leaf  
牛ほほ肉のマッサマンカレー  
ポテト、ピーナッツ

**Chicken and Green Onion Soba Noodles**  
鶏肉と長ネギの混ぜソバ  
鶏肉、長ネギ

**Crossroads Crepes**  
Banana-nutella / Strawberry-cream  
クロスローズ クレープ  
ご注文後にお作りします:  
バナナ&ヌテラ／ストロベリークリーム

**Pistachio-raspberry Financier Cake**  
White chocolate, raspberry compote  
ピスタチオとラズベリーのフィナンシェ  
ホワイトチョコレート、ラズベリー  
コンポート

**Coffee-caramel Millefeuille**  
Crispy chocolate pearls  
コーヒーキャラメルミルフィユ  
クリスピーチョコレートパール

**Hojicha-hazelnut Paris-brest**  
Caramelized hazelnuts, praline  
ほうじ茶とヘーゼルナッツのパリブレスト  
ヘーゼルナッツキャラメリゼ、プラリネ

**Black Sesame Egg Waffle**  
Soft serve ice cream, peanut butter sauce  
黒ゴマのエッグワッフル  
ソフトクリーム、ピーナッツバターソース

**Cherry Clafoutis**  
Amarena, soft serve ice cream  
チェリークラフティ  
アーモンド、ソフトクリーム

**Sliced Seasonal Fruits**  
季節のフルーツ スライス

**Matcha Tiramisu**  
Espresso, served with anko and shiratama  
抹茶ティラミス  
エスプレッソ、あんこ、白玉

## 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, Korean Garlic Bread**  
バゲット、フォカッチャ、韓国風ニンニク

\* Signature Dish 特製料理

¥10,500 | ¥ 6,000 (6 to 12 years old 6歳から12歳)

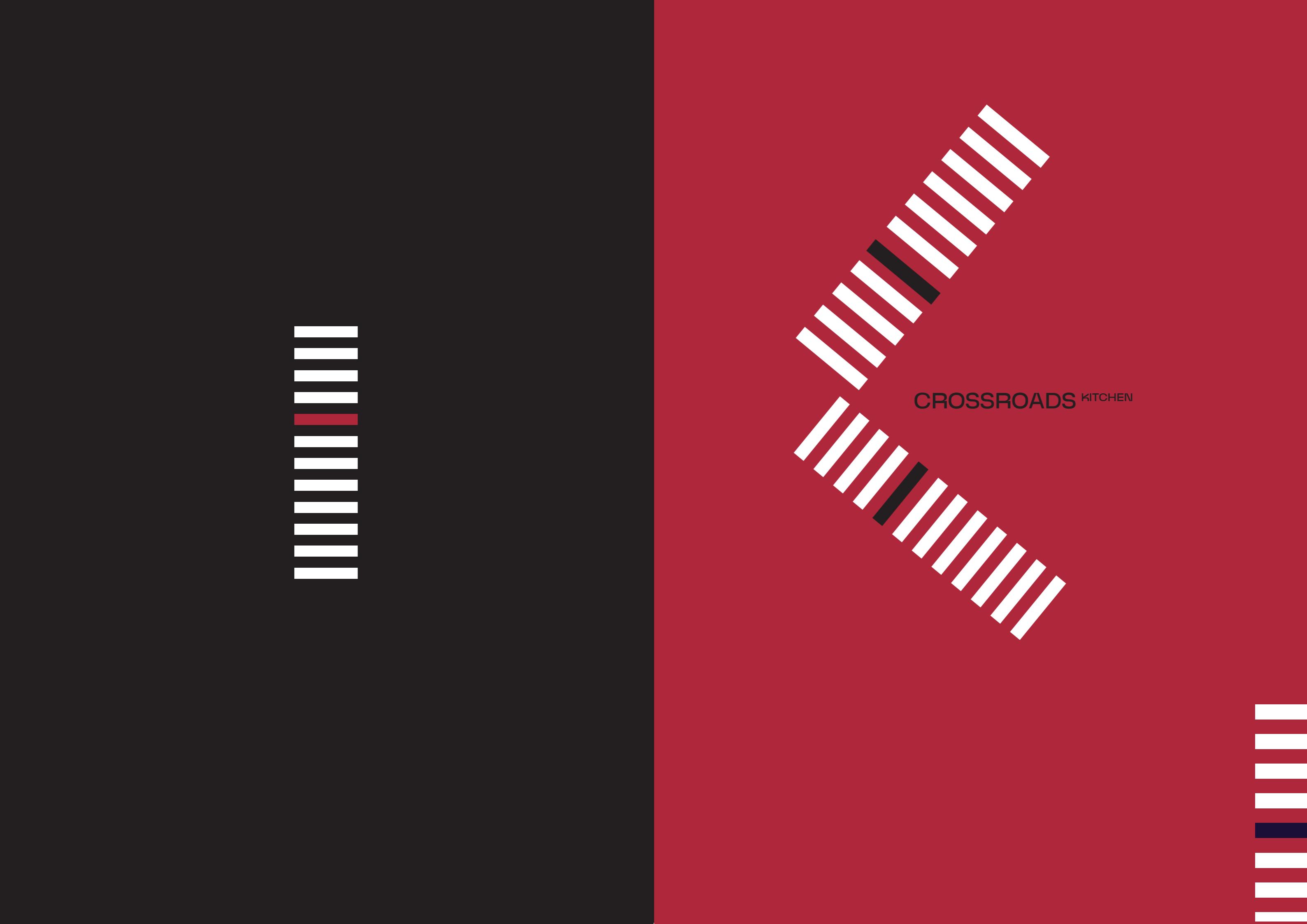
Kindly note that all our menus are subject to seasonality and may change without notice.  
メニュー内容は季節により変更する場合がございます。また、予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

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。



CROSSROADS KITCHEN

