



## APPETIZER & 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  
ブ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  
カンパーニュ、ハチミツ、クルミ

## SOUP & STEW

### Steamed Blue Mussels

Spicy sausage, chives, pesto, garlic toast  
スチームブルームール貝  
スパイシーソーセージ、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  
スパイスココナッツフォーム

## NOODLES & 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  
ブッタネスカソース

### 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

## CHEESE

### Selection of 3 Cheese

condiment, nuts, dried fruit  
チーズセクション  
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

## HOT DISH / MAIN COURSE

### Taiwanese Gua Bao

Slow-braised pork belly, peanuts, coriander  
台湾式割包（グアパオ）  
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

Vuzu hollandaise, fresh herbs  
季節の魚の塩釜焼き  
柚子オランダーズ、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  
チミチュリソース

### 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  
ラムチョップのグリル  
スパイシーヨーグルトマリネ、焼きナスのピューレ

### 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

## DESSERT

### Crossroads Crepes

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

### Coffee-caramel Millefeuille

Crispy chocolate pearls  
コーヒーキャラメルミルフィーユ  
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

\* 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。



CROSSROADS KITCHEN

