

## APPETIZER &amp; COLD DISH

**Salmon and Quinoa Poke**  
Citrus-sesame dressing, avocado, nori  
サーモンとキヌアのポキ  
シトラスごまドレッシング、アボカド、海苔

**Snow Crab and Pomelo Salad**  
Pickled red cabbage, creamy peanut dressing  
カニとグレープフルーツのサラダ仕立て  
赤キャベツのマリネ、ピーナツドレッシング

**Selection of Cold Cuts**  
**Pickles**  
シャルキトリー  
サラミ、パテドカンパニー、ピクルス

**Burrata and Kabocha Salad**  
Pumpkin seed pesto  
ブロ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

## 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

**Winter Minestrone Soup**  
Vegetables, beans, parmesan  
冬のミネストローネスープ  
冬の野菜、ミックスビーンズ、パルメザン

**Roast Beef**  
Grilled maitake, confit garlic and rosemary mashed potatoes  
ローストビーフ  
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

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

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

**Sichuan Mapo Tofu**  
Minced beef, doubanjan  
麻婆豆腐  
牛肉、豆板醤

**Pan Fried Seabream**  
Tapenade, miso beurre blanc, confit leeks  
真鯛のソテー<sup>†</sup>  
タップナード、味噌ブールブラン、ネギのコンフィ

**Braised Beef Cheeks**  
Massaman Curry  
Potato, peanuts, roti  
牛ほほ肉のマッサマンカレー<sup>†</sup>  
ポテト、ピーナッツ

**Roast of the Day**  
Seasonal vegetables  
本日のロースト  
温野菜

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

**Grilled BBQ Chicken**  
Gochujang sauce, kimchi, onion pickle  
BBQグリルチキン  
コチュジャンソース、キムチ、オニオンピクルス

## 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

**Rigatoni Sausage, Wasabina**  
Parmesan fonduta  
ソーセージとワサビ菜のリガトーニ  
パルメザンチーズのフォンデュ

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

**BREAD**  
Baguette, Focaccia  
バケット、フォカッチャ

## DESSERT

**Strawberry Savarin**  
Vanilla-rum syrup, matcha cream  
苺のサバラン  
バニララムシロップ、抹茶クリーム

**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

**Dubai Chocolate Soft Serve**  
Pistachio kadaif, chocolate coating  
ドバイチョコレートソフトクリーム  
ピスタチオカダイフチョコレートコーティング

**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、ブライネ

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

**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

\* 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。

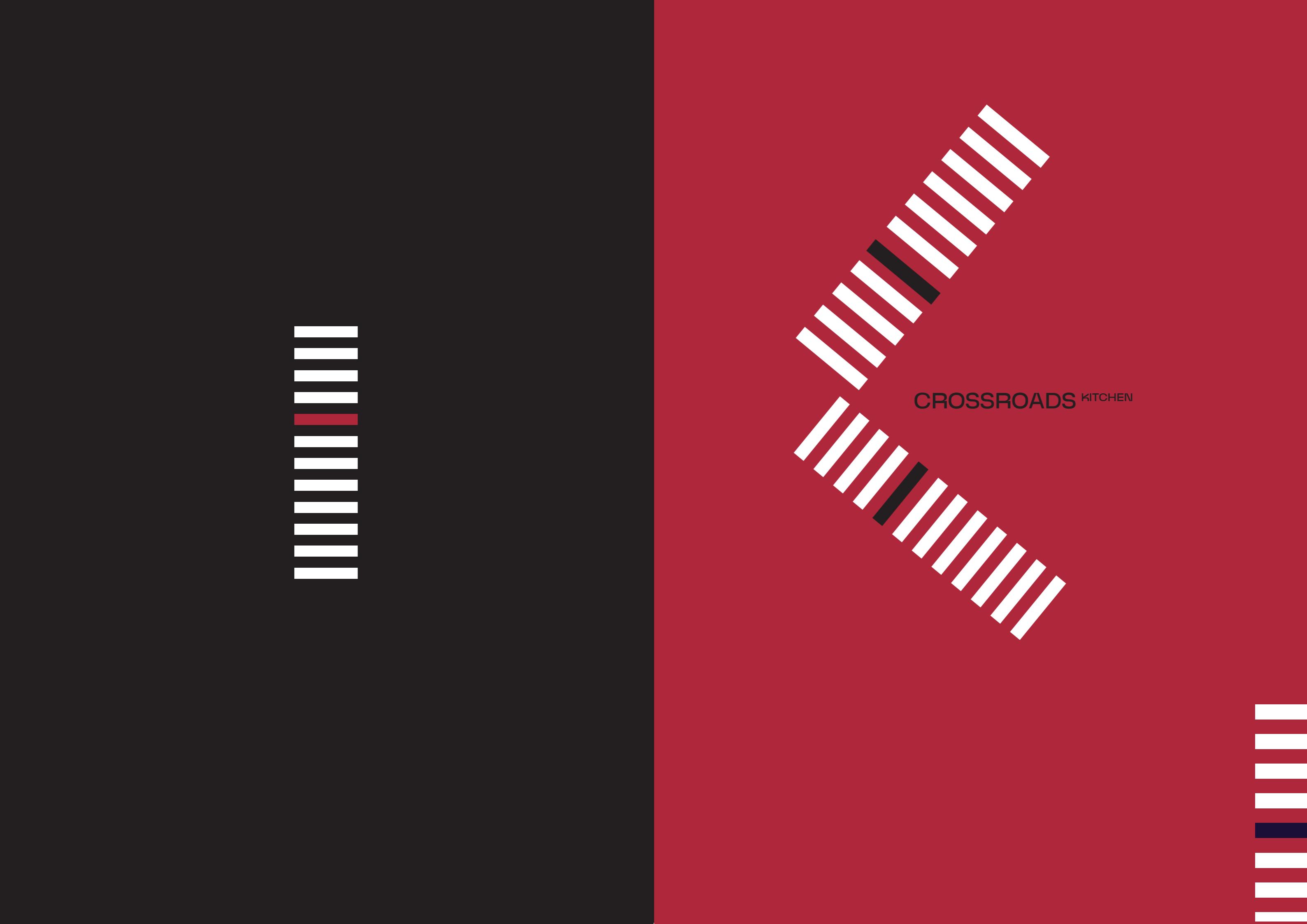
Kids below 6 are free of charge. 5歳以下は、無料ご利用いただけます。

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。

¥7,100 | ¥ 4,200 (6 to 12 years old 6歳から12歳)



CROSSROADS KITCHEN

