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

Shrimp Cocktail
シュリンプカクテル、カクテルソース、レモン

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

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

SOUP

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

Stir-Fried Chinese Noodle
Cabbage, carrot, onion, bok choy, shimeji
野菜中華焼きそば、キャベツ、ニンジン、玉ねぎ、チンゲン菜、シメジ

Beef Rice Bowl
Sliced beef, onion
牛丼、牛肉、オニオン、ご飯

Tuna Rice Bowl
Tuna, shiso, soy sauce, Myoga ginger
マグロの漬け丼、マグロ、大葉、醤油、茗荷

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

Koshu Wine Roast Beef
Mashed potato, sautéed mushroom, Yorkshire pudding, gravy
甲州ワインビーフのロースト、マッシュポテト、キノコソテー、ヨークシャープディング、グレイビーソース

Pan Fried Norwegian Salmon
Brown butter, Tokyo soya sauce, sautéed spinach
ノルウェーサーモンのソテー焦がしバター東京醤油ソース、ホウレン草ソテー

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

Wok Fried Black Pepper Beef
Egg, king oyster mushroom, potato, zucchini
牛肉の黒胡椒炒め、卵、エリンギ、ジャガイモ

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

DESSERT

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

Pistachio Financier/ Cookie / Marshmallow / Bonbon Chocolate / Madeleine
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

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

Chocolate Mousse
Strawberry, raspberry
チョコレートのムース　苺とフランボワーズ

Soft-serve Matcha Ice Cream
Shiratama or dainagon
白玉と大納言の抹茶ソフトクリーム

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

Blueberry Tart
ブルーベリータルト

Vanila Crème Brûlée
クレームブリュレ バニラ風味

*Signature Dish 特製料理

¥ 7,000 | ¥ 4,300 (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。