

APPETIZER & COLD DISH

Hamachi Sashimi
Coriander-green chili dressing, myoga
ハマチの刺身コリアンダーと青唐辛子ドレッシング、ミョウガ

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
カンパニュ、ハチミツ、クルミ

Snow Crab and Pomelo Salad
Creamy peanut dressing,
pickled red cabbage
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

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

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

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

HOT DISH / MAIN COURSE

Pan Fried Seabream
Tapenade, miso beurre blanc, confit leeks
真鯛のソテー^{タップナード、味噌ブールブラン、ネギのコンフィ}

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）
豚バラのスロー・ブレイズ、ピーナッツ、コリアンダー

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

Grilled Tiger Prawns
Yuzu kosho, garlic marinade
タイガーブラウンのグリル
柚子胡椒、ガーリック

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

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

NOODLES & RICE

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

Braised Beef Cheeks
Massaman Curry
Potato, peanuts, roti
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そば
鶏肉、長ネギ

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
ピッタネスカソース

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

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

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・ブリニ

BREAD

Baguette, Focaccia
パケット、フォカッチャ

* Signature Dish 特製料理

¥ 7,800 | ¥ 5,600 (6 to 12 years old 6歳から12歳)

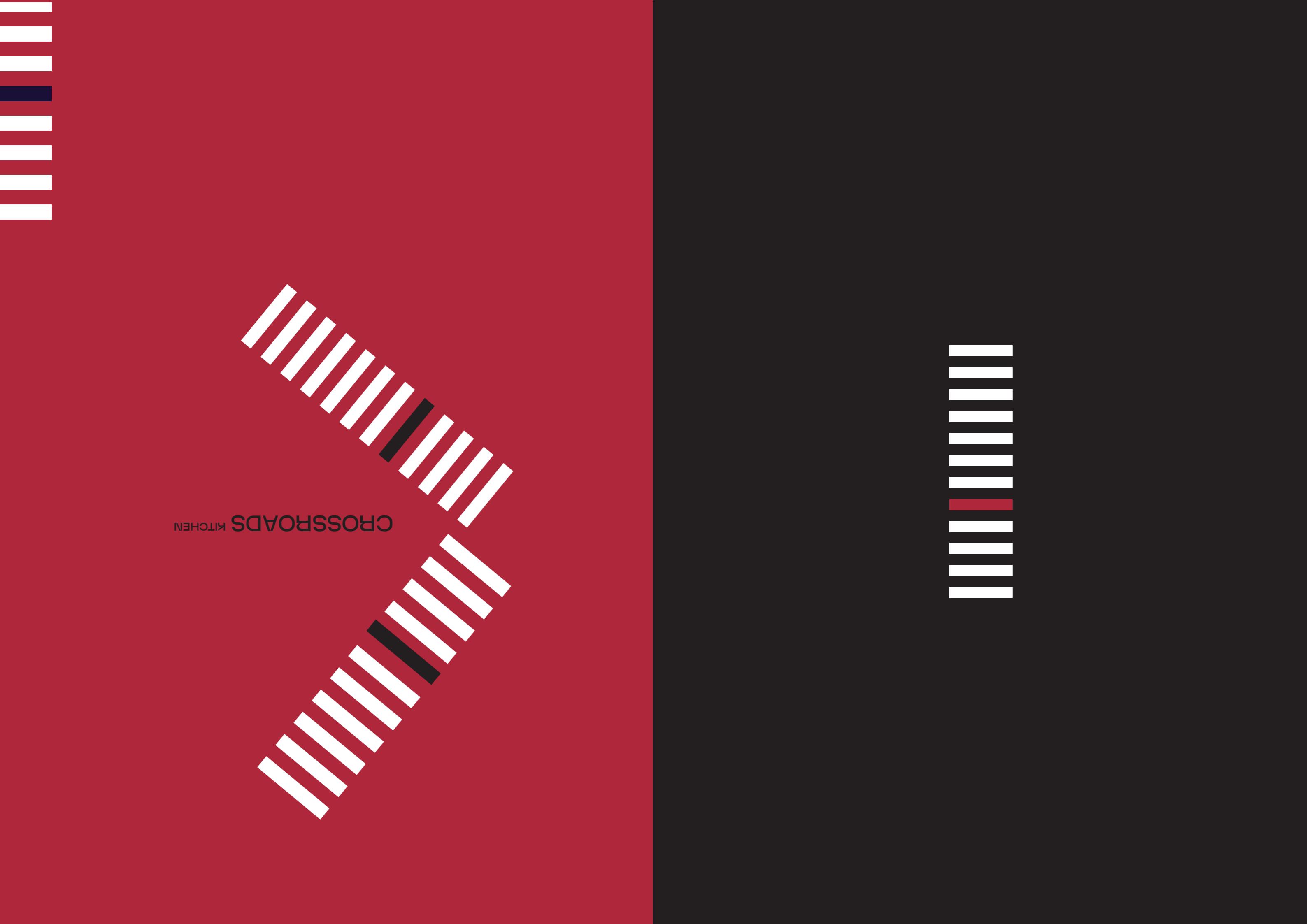
Kindly note that all our menus are subject to seasonality and may change without notice.
メニュー内容は季節により変更する場合がございます。また、予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。

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