



APPETIZER & COLD DISH

* **Scallop Carpaccio Caviar**
Shiso, crispy bread, mustard
ホタテ貝のカルパッチョ、キャビア添え

Craft Prosciutto
Seasonal melon
クラフト生ハムと季節のメロン

Smoked Beef Tongue
Mizuna
スモーク牛タン

Caesar Salad
Romaine Lettuce, Parmesan cheese,
Caesar dressing, croutons
シーザーサラダ、パルメザンチーズ、クルトン、シーザードレッシング

Pâté de Champagne
Fig confiture
パテドカンパーニュ、イチジクジャム

Smoked Salmon Trout, two Varieties
2種のスモークサーモントラウト

* **Beef Wellington**
Mushroom duxelle, country-style pâté,
mashed potato, truffle sauce
牛フィレ肉のウエリントン トリュフソース、マッシュルームディクセル、パテドカンパーニュ、マッシュポテト

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

* **Roasted Aomori Duck**
Honey sauce, mashed potato, corn
sautéed spinach
青森県産合鴨胸肉のマリネロースト ハニーソース

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

Roast Lamb Chop
Hummus, chimichurri sauce
ラム肉のロールロースト

HOT DISH / MAIN COURSE

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

Grilled Sea Bream
Basil pesto sauce
真鯛のグリル、ジェノバソース

* **Salmon Meunière**
Herb butter sauce
サーモンムニエル、ハーブソース

Grilled Pork Loin Steak
Ssamjang sauce, kimchi, onion pickle
ポークロースのグリル、サムジャンソース

* **La Galbi, Grilled Beef Short Rib**
Brussel sprout
LAカルビ (牛カルビのグリル)

CHEESE

Niseko Artisan Cheese
Momiji, rikka, kaede, nuts, dried fruit
ニセコチーズセレクション
栂、六花、楓、ナッツ、ドライフルーツ

NOODLES & RICE

* **Lu Rou Fan Taiwanese Braised Pork Rice**
Slow-braised minced pork
ルーローハン 台湾風豚バラ煮込みご飯

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

Shrimp Bisque Pasta
エビのビスкупスタ

Chilled Dandanmian Noodles
Pork, scallion, cashew nut, chili oil,
sesame sauce
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

Mushroom Ravioli
Parmesan cream sauce
キノコのラビオリ、クリームソース

DESSERT

* **Crêpe Suzette**
Lemon sorbet, orange sauce
クレープシュゼット オレンジソース

Chocolate Fondant
Vanilla ice cream, chocolate sauce
フォンダンショコラとチョコレートソース
ソフトクリーム添え
渋皮栗のモンブランケーキ

Apple Crumble
Soft Serve Ice cream
アップルクランブル ソフトクリーム添え

* **Hokkaido Mascarpone Tiramisu**
北海道産マスカルポーネのティラミス

Vanila Crème Brûlée
クレームブリュレ バニラ風味

Blueberry Cheese cake
ブルーベリーチーズケーキ

Milfoil Vanilla Caramel
バニラキャラメルのみルフィーユ

Mont Blanc Cake
渋皮栗のモンブランケーキ

BREAD

Petite Baguette, Focaccia, Grissini
プチバケット、フォカッチャ、グリッシーニ

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。

* Signature Dish 特製料理

Adult: ¥ 12,700 | Kids (ages 6-12 (6歳から12歳) ¥ 7,000

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。

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。





CROSSROADS KITCHEN

