



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

SOUP & STEW

Bouillabaisse
Clam, mussel, shrimp, sea bream, saffron,
rouille sauce, toast
ブイヤベース
ハマグリ、ムール貝、エビ、真鯛、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、エビワンタン

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

BREAD

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

Roast Japanese Beef
Mashed potato, sautéed spinach, corn, gravy
国産牛のロースト

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 ハニースース

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、豆板醬、卵白

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

Special Jade Garden 2 dishes
翡翠宮スペシャルデッシュ2品

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

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

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

Pistachio Financier / Marshmallow / Madeleine
ビスタチオフィナンシェ/
ギモーブ/マドレーヌ

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

Fruit Pie
フルーツパイ

Almond Tofu Pudding
アーモンド豆腐プリン

Mont Blanc Cake
渋皮栗のモンブランケーキ

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

