

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

Wilted Spinach Salad
Sesame sauce, Chinese rice vinegar
ホウレン草のお浸し風サラダ
ごまソース

Fresh Sliced Prosciutto
Musk melon
生ハムメロン

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

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

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

CHEESE

Selection of 3 Cheese
condiment, nuts, dried fruit
チーズセレクション
コンディメント各種

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ーニュ
ハチミツ、クルミ

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

Crab and Lobster Bisque
Spiced coconut froth
カニとロブスターのビスク
スパイスココナッツフォーム

NOODLES & RICE

Rigattoni with sausage and wasabi
Parmesan Fonduta
ソーセージとわさび菜のリガトーニ

* **Braised Beef Cheeks,**
Massaman Curry
Baby potatoes, peanuts, kaffir lime leaf
牛ほほ肉のマッサマンカレー
ポテト、ピーナッツ

BREAD

Baguette, Focaccia, Korean Garlic Bread
バゲット、フォカッチャ、韓国風ニンニク

HOT DISH / MAIN COURSE

Taiwanese Gua Bao
Slow-braised pork belly, peanuts, coriander
台湾式割包 (グアパオ)
豚バラのスローストレイブ、ピーナッツ、コリアンダー

* **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

Pan fried seabream
Tapenade, miso blanc, confit leeks
真鯛のソテー
タップナード、味噌ブルーブラン、ネギのコンフィ

* **Roast Beef Prime Beef**
Grilled maitake, confit garlic,
rosemary mashed potatoes
ローストビーフ(プライムリブ)
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

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

Roasted Duck
Caramelized cauliflower puree
合鴨のロースト
カリフラワーピューレ

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

DESSERT

* **Crossroads Crepes**
Banana-nutella /
Strawberry-cream
クロスローズ クレープ
ご注文後にお作りします:
バナナ&ヌテラ / ストロベリークリーム

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、プラリネ

Black Sesame Egg Waffle
Soft serve ice cream,
peanut butter sauce
黒ゴマのエッグワッフル
ソフトクリーム、ピーナッツバターソース

Coffee-caramel Millefeuille
Crispy chocolate pearls
コーヒージャラメルミルフィーユ
クリスピーチョコレートパール

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

Sliced Seasonal Fruits
季節のフルーツ スライス

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

* 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、無料で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。

¥ 9,600 | ¥ 4,600 (6 to 12 years old 6歳から12歳)



CROSSROADS KITCHEN

