



APPETIZER & COLD DISH

Asparagus Pizzaladiere

White anchovies, parmesan
アスパラガスのピサラディエール
アンチョビ、パルメザンチーズ

Smoked salmon trout

Horseradish cream, marinated broad beans dill oil
スモークサーモントラウト
西洋わさびクリーム、そら豆のマリネディル風味オイル

SOUP & STEW

Crab and Lobster Bisque

Cognac whipped cream
カニとロブスターのビスク
コニャックホイップクリーム

Asari clams pasta

Mezze maniche, asparagus puree, double cream
アサリのパスタ
メッツェ、マニケ、アスパラガスのピューレ、クリーム

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

The Garden Selection

Fresh leaves, Korean namul, antipasti, pickles
ガーデンセレクション
サラダ、ナムル、前菜類、ピクルス

Fresh Sliced Prosciutto

Musk melon
生ハムメロン

Seafood Hot and Sour Soup

Shrimp, clam, squid, egg, wood mushroom
海鮮入り酸辣スープ
小海老、浅利、イカ、たまご、きくらげ、酸辣スープ

NOODLES & RICE

Balinese Sweet and Sticky Beef Ribs

Ketchup manis, coriander seed, sambal matah, steamed rice
バリ風甘辛ビーフリブ
ケチャップマニス、コリアンダー、サンバルマタ、ライス

BREAD

Baguette, Focaccia

バゲット、フォカッチャ

Roast Prime Beef

Sauteed spring beans, asparagus, mashed potatoes
ローストビーフ(プライムリブ)
グリーンピースとアスパラガスのソテー
マッシュポテト

Miso Roasted Sawara

Tapenade, miso beurre blanc, confit leeks
鯖のロースト味噌風味
タプナード、味噌風味の白ワインソース
長葱のコンフィ

Chinese Chicken Meatballs

Sweet and sour sauce
鶏肉団子の甘酢ソース
鶏肉団子、玉葱、甘酢ソース

Shanghainese Dumplings Pork,

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

DESSERT

Crossroads Crepes

Crème brulee / Matcha / Anko
クロスロード クレープ
ご注文後にお作りします:
クレームブリュレ/抹茶とあんこ

Rare Lime Cheesecake

Raspberry sauce
ライムレアチーズケーキ
ラズベリーソース

Strawberry Sakura Tiramisu

Strawberry compote
Hokkaido Mascarpone
苺と桜のティラミス
苺のコンポート、北海道マスカルポーネ

Chocolate Chip Egg Waffle

Soft serve.
チョコチップエッグワッフル
ソフトクリーム添え

Sakura Anko Choux

桜とあんこのシュークリーム

HOT DISH / MAIN COURSE

Taiwanese Gua Bao

Slow-braised pork belly, peanuts, coriander
台湾式割包(グアパオ)
豚バラのスロウブレイズ、ピーナッツ、コリアンダー

Grilled BBQ Chicken

Gochujang sauce
BBQグリルチキン
コチジャンソース

Grilled Beef Hanger Steak

Chimichurri sauce
牛ハンガーステーキ グリル
チミチュリソース

Grilled Duck Breast

Cherry and port wine sauce, sauteed spinach
鴨胸肉のグリル
チェリーとポートワインのソース、ほうれん草のソテー

Singapore Chili Soft-shell Shrimps

Chili-egg gravy, fried mantou
ソフトシェルシュリンプのエスニックチリソース煮
チリソース、たまご、揚げパン

Sakura Montblanc

桜モンブラン

Lemon Yuzu Tart

Shiso leaf, sable
レモン柚子タルト
紫蘇、サブレ

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。

*Signature Dish 特製料理

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

