

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

\* **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

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 Chorizo 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

**Tuna Tataki**  
Citrus sesame dressing, wasabi slaw  
マグロのたたき  
シトラスゴマドレッシング、わさびスロー

**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

**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  
プッタネスカソース

\* **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

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

HOT DISH / MAIN COURSE

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

\* **Salt Baked Seasonal Fish**  
Yuzu hollandaise, fresh herbs  
季節の魚の塩釜焼き  
柚子オランダーズ、フレッシュハーブ

**Roast of the Day**  
Seasonal vegetables  
本日のロースト  
温野菜

**Char Grilled Lamb Rack**  
Spiced yoghurt marinade,  
charred eggplant puree  
ラムチョップのグリル  
スパイシーヨーグルトマリネ、焼きナスのピューレ

**Grilled Beef Short Ribs**  
Chimichurri sauce  
牛ショートリブのグリル  
チミチュリソース

\* **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  
グリュールチーズ、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

**Pistachio-raspberry  
Financier Cake**  
White chocolate,  
raspberry compote  
ピスタチオとラズベリーのフィナ  
ンシェホワイトチョコレート、ラズベリ  
ーコンポート

**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**  
季節のフルーツのスライス

**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

¥ 9,600 | ¥ 5,700 (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。

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

