



/ APPETIZER & COLD DISH

Aomori Smoked Salmon Trout
Daikon remoulade, wasabi
青森産スモークサーモントラウト
大根のレムラード、わさび

The Garden Selection
Fresh leaves, Korean namul, antipasti and pickles
ガーデンセレクション
フレッシュリーフ、韓国ナムル、前菜類、ピクルス

Chirashi
Seasonal fish, miso soup
ちらし寿司
季節の魚、味噌汁

Fresh Sliced Prosciutto
Melon, extra virgin olive oil
生ハムメロン
メロン、エクストラバージンオリーブオイル

/ SOUP & PASTA

Kabocha Soup
Pumpkin seeds, oroutons, extra virgin olive oil
かぼちゃのスープ
かぼちゃの種、クルトン、エクストラバージンオリーブオイル

Sea Urchin Pasta
Fresh tagliolini, nori
ウニパスタ
新鮮なタリオリニ、ノリ

Rigatoni
Spicy sausage ragout, pecorino
リガトーニ
スパイスソーセージラグー、ペコリーノ

/ CHINESE SPECIALITIES

Stir-Fried Shredded Pork
Green peppers, Sichuan style sauce
青椒肉絲
豚肉とピーマンの細切り炒め

Steamed Scallops
Garlic and glass noodles
蒜茸粉絲蒸扇貝
ほたてと春雨のにんにく蒸し

Fried Rice
Starchy crab gravy
蟹肉燴炒飯
カニあんかけチャーハン

Hong Kong Style Wok Fried Noodles
Black pepper sauce
香港風黒胡椒炒麵
黒胡椒焼きそば

Cantonese Style Steamed Chicken
Black beans, garlic and ginger
豆豉蒸鶏条
鶏肉の豆豉蒸

/ HOT DISH / MAIN COURSE

Signature Beef Wellington
Mashed potatoes, truffled jus
シグネチャー ビーフウェリントン
マッシュポテト、トリュフジュ

Japanese Crossbred Beef Ribeye Roast
Red wine sauce, mashed potatoes
交雑牛リブアイロースト
赤ワインソース、マッシュポテト

/ HOT DISH / MAIN COURSE

Grilled Salmon Fillet
Miso-kabocha puree, salsa verde
サーモンフィレのグリル
味噌かぼちゃのビュレ、サルサヴェルデ

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

Roast Pork Loin
Maple glazed sweet potatoes, mustard sauce
ポークロースのロースト
メープルグレイズさつまいも、マスタードソース

Gyu-Don
Japanese beef brisket, onions, sweet gravy, steamed rice
牛丼
牛バラ肉、玉ねぎ、ライス

Grilled BBQ Chicken
Lemon pepper marinade, coriander and green chili
BBQチキンのグリル
レモンペッパーマリネ、コリアンダー、青唐辛子

Grilled Vegetables
Fresh herbs, olive oil and sea salt
グリル野菜
フレッシュハーブ、オリーブオイル、シーソルト

Dwaeji Bulgogi
Gochujang marinated grilled pork belly
テジブルコギ
コチュジャン漬け豚バラ肉のグリル

/ CHEESE

Crossroads Cheese Selection
Imported and Japanese cheese, condiments
クロスロード チーズセレクション
輸入チーズと国産チーズ、コンディメント

/ DESSERT

Kabocha Pie
Pumpkin, ginger bread brisee, chantilly
かぼちゃパイ
かぼちゃ、ジンジャーブレッドブリゼ、シャンティ

Matcha Cream Cake
Anko, warabi mochi, sponge cake, raspberry
抹茶クリームケーキ
餡子、わらび餅、スポンジケーキ、ラズベリー

Chestnut Tiramisu
Mascarpone cream, coffee syrup, savoiardi
栗のティラミス
栗のティラミスクリーム、コーヒーシロップ、サヴォイアルディ

Pear "Belle Hélène"
Served soft ice cream poached pear, chocolate sauce, almonds
ペア "ベル・エレーヌ"
ソフトアイスクリーム、ポーチドペア、チョコレートソース、アーモンド

Purple Sweet Potato Mont-Blanc
Caramel, meringue, chantilly, candied sweet potato
紫芋のモンブラン
キャラメル風味のメレンゲ、スイートポテトクリーム、スイートポテトキャンディ

Sticky Toffee Pudding
Custard, caramel
スティッキー・トフィー・プディング
カスタード、キャラメル

/ BREAD

Baguette, Focaccia
バゲット、フォカッチャ

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

/ DINNER FRIDAY

¥ 10,500 | ¥ 6,000 (6 to 12 years old 6歳から12歳)

