



APPETIZER & COLD DISH

Iberico Ham

Rustic Bread. Tomato
イベリコ豚の生ハム
パン、トマト

Spanish Potato Omelette

Marufuku farm eggs, tomato, brava sauce, alioli
スパニッシュオムレツ
丸福ファームの卵、ブラバソース、ガーリックオイル

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

NOODLES

Truffle Fettucine

Truffle cream, Parmiggiano, Black pepper
トリュフフィットチーネ
トリュフクリーム、パルメジャーノ

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

Hamachi Sashimi

Coriander-green chili dressing, pickled
cucumber, Radish.
ハマチの刺身
コリアンダーと青唐辛子ドレッシング、ピクルス、大根

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

BREAD

Baguette, Focaccia

バゲット、フォカッチャ

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

Japanese Crossbred Beef Ribeye Roast

Truffle and Port Wine Jus.
Cultured Butter Mashed Potato
交雑牛リブローズのロースト
トリュフとポートワインソース、発酵バターマッシュポテト

Green Asparagus Hollandaise

Crispy bacon
グリーンアスパラガス オランダーズソース
クリスピーベーコン

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

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

Lemon Yuzu Tart

Shiso leaf, Sable
レモン柚子タルト
紫蘇、サブレ

Strawberry Tiramisu

Strawberry, Hokkaido mascarpone
苺ティラミス
苺、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

HOT DISH / MAIN COURSE

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 BBQ Chicken

Gochujang sauce
BBQグリルチキン
コチジャンソース

Crispy Waton Mochi Pork Belly Bao

Pickled cucumber, Pickled chilli, coriander
和豚もちぶたバラ肉のクリスピーロースト
きゅうりピクルス、唐辛子ピクルス、コリアンダー

Pan-seared Salmon Fillet

Saikyo Miso Beurre Blanc, Ikura, Spinahi
サーモンソテー
西京味噌のバターソース、いくら、ほうれん草

Char Grilled Lamb Pack

Asparagus cream, garlic sauce
ラムチョップのグリル
アスパラガスクリーム、ガーリックソース

Braised Akikawa Beef BRISKET

Soy Sauce
秋川牛バラ肉の醤油煮込み
醤油

**Passion Fruit and
Coconut Choux**

パッションフルーツとココナッツ
シュークリーム

Matcha Mont Blanc

抹茶モンブラン

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

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

