CROSSROADS KITCHEN

APPETIZER & COLD DISH

Artisanal Festive Terrine Selection
Country Pork, Duck and foie gras & Cranberry, Fig Chutney, Cornichons, Toasted Brioche
フェスティブテリーヌ セレクション
田舎風ポークテリーヌ、鴨とフォアグラ、クランベリー、いちじくのチャツネ、コルニッション、ブリオッシュトースト

Cheese & Charcuterie Selection
Japanese and European Cheeses, Cured Meats, Fig Mostarda, Honeycomb, Cornichons
チーズとシャルキュトリーの盛り合わせ
国産およびヨーロッパ産チーズの盛り合わせ、シャルキュトリー、イチジクのモスタルダ、巣蜜、コルニッション

★
Salmon Mi Cuit Mosaic
Compressed Cucumber, Yuzu Crème Fraiche
サーモンのミキュイ　モザイク仕立て
きゅうりのコンプレッセ、柚子香るクレーム・フレッシュ

Prawns with Pickled Daikon and Dill Oil
Apple and celeriac remoulade,
海老のポッシェ 大根のピクルス ディルオイル
りんごと根セロリのレムラード

SOUP & PASTA

French Onion Soup
Caramelized Onion Broth, Cheese Crouton, Thyme
フレンチオニオンスープ
飴色玉ねぎのブイヨン、チーズのクルトン、タイム

Casarecce with Clams
Lemon Butter, Bottarga, Chive
あさりのカサレッチェ
レモンバター、ボッタルガ、チャイブ

CHINESE SPECIALITIES

Sichuan Style Mapo Tofu
Silken tofu, minced Beef, Sichuan chili sauce, choice of rice or noodles
四川風麻婆豆腐
絹ごし豆腐、牛挽肉、四川風チリソース
ご飯または麺をお選びいただけます

CHINESE SPECIALITIES

★
Prawns with Chili Garlic Sauce
Crispy rice cakes, Spring Onion
海老のチリガーリックソース
クリスピーライスケーキと青ねぎ

Roasted Cantonese Style Duck
Pancake, Housemade sauce, coriander
広東風ローストダック
自家製ソース、パンケーキ、コリアンダー添え

Lanzhou Beef Noodle Soup
Slow-braised bee, aromatic beef broth, chili oil, coriander and spring onions
蘭州牛肉麺
じっくり煮込んだ牛肉、香り豊かな牛肉スープ、ラー油、パクチー、青ねぎ

HOT DISH / MAIN COURSE

★
Beef Wellington
Pommes Purée,Glazed seasonal vegetables, Sauce Perigourdine
ビーフウェリントン
じゃがいものピューレ、季節野菜のグラッセ、ペリゴール風ソース

Roasted Duck & Buckwheat Noodles
Grilled shironegi, sansho oil
鴨のローストと八割そば
焼き白ねぎ、山椒風味のオイル

Roasted Japanese Beef Ribeye
Celeriac Purée, Winter Vegetables, Sauce Périgueux
国産牛リブロースのロースト
根セロリのピューレ、冬野菜、ソース・ペリグー

Roasted Portobello Mushroom
ポートベローマッシュルームのロースト

Roasted Asparagus
アスパラガスのロースト

HOT DISH / MAIN COURSE

Mediterranean Style Seafood and Fish Stew
Seasonal Fish, Mussels, Prawns, Saffron and Fennel Broth
魚介の地中海風煮込み
季節の魚、ムール貝、海老、サフランとフェンネルのブイヨン

Grilled Seabass
Leek Fondue, Shellfish Emulsion, Chervil
スズキのグリル
ポロねぎのフォンデュ、シェルフィッシュのエミュルション、セルフィーユ

Herb-Crusted Lamb Rack
Roasted baby potatoes, rosemary jus
骨付き仔羊のロースト　ハーブクラスト
ローストベビーポテト、ローズマリージュ

Cheese Fondue
Baby Potatoes, Caramelized Apple, Smoked Bacon
チーズフォンデュ
ベビーポテト、キャラメリゼしたリンゴ、スモークベーコン

Quiche Lorraine
Smoked Bacon, Gruyère, Caramelized Onion, Garden Herbs
キッシュ・ロレーヌ
スモークベーコン、グリュイエールチーズ、キャラメリゼオニオン、ガーデンハーブ

DESSERT

★
Pistachio Chocolate Riz Au Lait
Pistachio rice pudding, chocolate shell
ピスタチオ チョコレート リーオーレ
ピスタチオライスプリン、チョコレートシェル

Caramel Banana Pudding
Banana custard, vanilla cookie,caramel sauce
キャラメルバナナ プリン
バナナカスタード、バニラクッキー、キャラメルソース

DESSERT

Black Forest Sundae
Vanilla chocolate soft serve ice cream, cherry compote, chocolate crumble
ブラックフォーレストサンデー
バニラとチョコレートのソフトアイスクリーム、チェリーコンポート、チョコレートクランブル

Strawberry Short Cake
Strawberries, chantilly cream, sponge cake
ストロベリーショートケーキ
ストロベリー、シャンティクリーム、スポンジケーキ

Raspberry Cheesecake
Cheese mousse, raspbery cremeaux, almond sponge cake
ラズベリー チーズケーキ
チーズムース、ラズベリークレモー、アーモンドスポンジケーキ

★
Apple Strudel
Rum apple raisin, bread crumble, vanilla sugar, hazelnut
アップルシュトゥルーデル
ラム酒風味の林檎とレーズン、ブレッドクランブル、バニラシュガー、ヘーゼルナッツ

Strawberry Pavlova
Strawberries, meringue, soft serve ice cream
ストロベリーパブロバ
ストロベリー、メレンゲ、ソフトアイスクリーム

★
Chocolate Buche De Noel
Apricot jam, chocolate chantilly cream chocolate sponge cake
チョコレート ブッシュドノエル
アプリコットジャム、チョコレートシャンティクリーム、チョコレートスポンジケーキ

BREAD

Baguette Foccacia
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

¥ 12,900 | ¥ 7,000 (6 to 12 years old 6歳から12歳)