



APPETIZER & COLD DISH

* **Salmon and Quinoa Poke**
Citrus-sesame dressing, avocado, nori
サーモンとキノアのポキ
シトラスごまドレッシング、アボカド、海苔

Snow Crab and Pomelo Salad
Pickled red cabbage, creamy peanut dressing
カニとグレープフルーツのサラダ仕立て
赤キャベツのマリネ、ピーナッツドレッシング

Fresh Sliced Prosciutto
Musk melon
生ハムメロン

Selection of Cold Cuts
Pickles
シャルキトリ
サラミ、パテドカンパーニ、ピクルス

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

SOUP & STEW

Steamed Blue Mussels
Spicy sausage, chives pesto, garlic toast
スチームブルームール貝
スパイスソーセージ、ペスト、ガーリックトースト

Winter Minestrone Soup
Vegetables, beans, parmesan
冬のミネストローネスープ
冬の野菜、ミックスビーンズ、パルメザン

NOODLES & RICE

* **Shanghainese Dumplings**
Pork, chives, sesame, chili oil
上海風餃子の辣油かけ
豚肉の餃子、ゴマ

Rigatoni Sausage, Wasabina
Parmesan fonduta
ソーセージとワサビ菜のリガトーニ
パルメザンチーズのフォンデュ

BREAD

Petite Baguette, Focaccia, Grissini
プティバケット、フォカッチャ、グリッシーニ

HOT DISH / MAIN COURSE

* **Roast Beef**
Grilled maitake, confit garlic and rosemary mashed potatoes
ローストビーフ
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

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

* **Sichuan Mapo Tofu**
Minced beef, doubanjan
麻婆豆腐
牛肉、豆板醤

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

DESSERT

* **Strawberry Savarin**
Vanilla-rum syrup, matcha cream
苺のサバラン
バニララムシロップ、抹茶クリーム

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

Dubai Chocolate Soft Serve
Pistachio kadaif, chocolate coating
ドバイチョコレートソフトクリーム
ピスタチオカダイフ チョコレートコーティング

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、ブラリネ

Sliced Fruits
カットフルーツ

Pan Fried Seabream
Tapenade, miso beurre blanc, confit leeks
真鯛のソテー
タッパナード、味噌ブールブラン、ネギのコンフィ

* **Braised Beef Cheeks**
Massaman Curry
Potato, peanuts, roti
牛ほほ肉のマッサマンカレー
ポテト、ピーナッツ

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

Taiwanese Gua Bao
Slow-braised pork belly, peanuts, coriander
台湾式割包 (グアパオ)
豚バラのスローストレイズ、ピーナッツ、コリアンダー

Grilled BBQ Chicken
Gochujang sauce, kimchi, onion pickle
BBQグリルチキン
コチジャンソース、キムチ、オニオンピクルス

Black Sesame Egg Waffle
Soft serve ice cream, peanut butter
ソフトクリーム、ピーナッツバターソース

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

* Signature Dish 特製料理

¥7,100 | ¥ 3,900 (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

