



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

Fresh Sliced Prosciutto
Musk melon
生ハムメロン

Hot Chorizo and Brie Crostini
Sourdough, honey, walnuts
ホットチョリソー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

Snow Crab and Pomelo Salad
Creamy peanut dressing,
pickled red cabbage
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

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
スパイシーソーセージ、ペスト、ガーリックトースト

Winter Minestrone Soup
Vegetables, beans, parmesan
冬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
上海風餃子の辣油がけ
豚肉の餃子、ゴマ

* **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

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

BREAD

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

CHEESE

Selection of 3 Cheeses
Condiment, nuts, dried fruit
チーズセレクション
コンディメント各種

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そば
鶏肉、長ネギ

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

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

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 (グアバオ)
豚バラのスロウブレイズ、ピーナッツ、コリアンダー

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

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

* **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

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

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

Sliced Fruits
季節のフルーツのスライス

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

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

* Signature Dish 特製料理



¥ 7,800 | ¥ 4,300 (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

