

APPETIZER & COLD DISH

Smoked Beef Togue

Pickle Marinade Hard Boiled Eggs
スモーク牛タン
 ピクルス、ゆで卵

Classic Tomato Salad

Red onion, Oregano, Olive oil, sea salt
トマトサラダ
 赤たまねぎ、オレガノ、オリーブオイル、海塩

SOUP

Crab and Lobster Bisque

Cognac whipped cream
カニとロブスターのビスク
 ベーコン、ハムと野菜のブイヨン、クルトン

Seafood Hot and Sour Soup

Shrimp, clam, squid, egg, wood ear fungus
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

Sushi Atelier
 寿司アトリエ

The Garden Pantry

Fresh leaves, Korean namul, antipasti, pickles
ガーデンパントリー
 サラダ、ナムル、前菜類、ピクルス

Palmito Salad

Hearts of Palm, Avocado, Marie rose dressing
パルミットサラダ
 ヤシの芽、アボカド、マリーローズドレッシング

PASTA

Truffle Fettucine

Fresh Pasta, Truffle cream, Parmiggiano, Black Pepper
トリュフフェットチーネ
 生パスタ、トリュフクリーム
 パルミジャーノチーズ

HOT DISH / MAIN COURSE

Chinese Chicken Meatballs

Sweet and Sour sauce
 Chicken meatballs onion 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

Grilled BBQ Chicken

Gochujang sauce, Kimchi, Onion pickle
BBQグリルチキン
 コチュジャンソース、キムチ、オニオンピクルス

Fried Shrimp

Mayonnaise sauce
小海老のマヨネーズソース
 小海老、揚げパン、マヨネーズ

Braised Akikawa Beef Brisket

Akikawa Beef Brisket soy sauce
秋川牛バラ肉の醤油煮込み
 秋川牛バラ肉、醤油ソース

Singapore Chili Soft-Shell Shrimps

Chili-eggs 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、卵、揚げパン

Shanghainese Dumplings

Pork, Chives, Sesame, chilli oil
上海風餃子の辣油がけ
 豚肉の餃子、ゴマ、辣油

Crispy Mochibuta Pork Belly Bao

Pickled cucumber, pickled chilli, coriander
カリカリもち豚バラ肉まん
 きゅうりのピクルス、唐辛子ピクルス、コリアンダー

ARGENTINEAN BBQ SPECIALS

Beef Empanadas

Traditional hand pies, stuffed with minced beef stew, olive and hard boiled eggs

牛ひき肉のシチュー、オリーブ、ゆで卵

Grilled Chorizo Sausage

Smoked Capsicum, Charred Spring Onions, Balsamic

燻製パプリカ、焦しネギ、バルサミコ

Crispy Cassava Fries

Smoked Paprika Alioli

スモークパプリカアイオリ

Flapjack Mince

Hca Uhc UbX cb]cb'gU'gU
フラップミート グリル
 ス

Grilled Argentinean Prawns

Lemon-chimichurri butter

レモンバターチミチュリソース

; r]`YX`Dfcj c`cbY`7`YYgY
 <YfVg`UbX`c`]Y`c]

Broccoli

G`ck`7`cc`_YX`5gUXc`6YYZ`G`cfh`f]Vg
 7`ja`a`jW`i`ff]YX`k`]bY`↑g
ブスロークック

Grilled Broccoli

Salsa verde
ブロッコリーグリル
 サルサヴェルデソース

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

DESSERT

Chocotorta

チョコトルタ

Churros

Dulce de leche sauce
チュロス
 ミルクジャム

Traditional argentinean cookie sandwich

アルゼンチンクッキーサンド

Crossroads Crepes

Crème brulee, Matcha and Anko
クロスロードクレープ
 クレームブリュレ、抹茶とあんこ

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

Lemon Yuzu Tart

Shiso leaf, Sable
レモン柚子タルト
 紫蘇、サブレ

Rare Lime Cheesecake

Raspberry sauce
ライムレアチーズケーキ
 ラズベリーソース

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)

