

OPEN

crisscross

OMOTESANDO

EST. 2012

BUSINESS HOURS

8:00 - 21:00 (20:00 L.O.)

03-6434-1266

5-7-28 Minami-Aoyama,
Minato-ku Tokyo 107-0062

An all day cafe you can enjoy from morning till night.

Located within the terrace surrounded by greens is an cafe called crisscross and a bakery called breadworks that bakes fresh bread which you can enjoy with your daily cup of coffee. For lunch, have a salad or sandwich among the shades of the trees, and forget about whatever you were stressing about. Catch up with some old friends while drinking a beer for dinner. Come experience a unique lifestyle in Omotesando.



ALL DAY CAFE

CRAFT BEER by T.Y.HARBOR Brewery

Small 600 | Medium 980

Pale Ale

ペールエール

Our flagship brew, rich and malty medium body ale with bronze color and citrus-floral aromas from a liberal dose of cascade hops.

淡いブロンズ色のエールで、フルーティな味わいを持ちながらホップの苦みがバランスよく混ざり合ったT.Y.HARBOR Breweryの定番ビール。

Wheat Ale

ウィートエール

Belgian style wheat ale with citrus, banana, bubble gum and clove flavors, light body and soft effervescence.

大麦と小麦を混ぜてつくる典型的なベルギースタイルのビール。バナナのようなフルーツとクローブのようなスパイスを感じる香りが特徴です。

IPA

インディアペールエール

West coast style super hoppy and slightly bitter ale with medium malty body and high alcohol content.

柑橘アロマが特徴の7種類のホップをペールエールの3倍使用したインディアペールエール。パワフルな苦みと柑橘系の香り、しっかりとしたコクを楽しめます。

Amber Ale

アンバーエール

English style rich ale with roasted malt, soft hops and citrus aromas, medium bodied and dark in color.

5種類の麦芽を使用し、麦本来の甘みや旨味を楽しめる琥珀色のビール。焙煎したモルトならではのコクがあり、低炭酸で苦みを抑えています。

Imperial Stout

インペリアルスタウト

Dark, rich and creamy ale with coffee and caramel flavors and a nice bitter finish.

焙煎の深みとクリーミーなコク、さらにはコーヒーやキャラメルのような風味が特徴の、しっかりとした苦味を楽しめる黒ビールです。

Seasonal Brew

シーズナルブリュー

Our brewer's special creation inspired by the ever changing seasons.

四季折々にインスパイアされた、ブルワーオリジナルの限定ビールです。

ALCOHOL

SIGNATURE COCKTAILS

crisscross Sangria (Hot/Iced) 850
クリスクロス サングリア (ホット/アイス)

Seasonal Cocktail 850-
季節のカクテル

CAN SPARKLING

SPARKLING

Underwood The Bubbles (Can 250ml) 1,500
アンダーウッド・ザ・バブルス

Underwood Rose Bubbles (Can 250ml) 1,500
アンダーウッド・ロゼ・バブルス

CAN WINE

Bottle wines also available. Please ask our staff for details. 2,800 yen-
ボトルワインをご用意ございます。スタッフにお尋ねください。¥2,800~

WHITE

Underwood Pinot Gris (Can 250ml) 1,500
アンダーウッド、ピノグリ

RED

Underwood Pinot Noir (250ml) 1,500
アンダーウッド、ピノノワール



SOFT DRINKS

SEASONAL

Seasonal Drink (Please Ask) 750-
季節のドリンク

TEA

Darjeeling
HARNEY & SONS, New York 680
ダーズリン

Earl Grey
HARNEY & SONS, New York 680
アールグレイ

Peppermint
HARNEY & SONS, New York 680
ペパーミント

Chamomile Citrus
Mighty-leaf, San Francisco 680
カモミール シトラス

Iced Tea *Free refill
Mighty-leaf, San Francisco 600
アイスティー *おかわり自由

SODA

Original Ginger Ale 680
オリジナルジンジャーエール

Ringo Sparkling 680
りんごスパークリング

Lemon Squash 680
レモンスカッシュ

Sparkling Water (750ml) 970
スパークリングウォーター

FRUIT JUICE

Lemongrass Lemonade (Hot/Iced) 680
レモングラスレモネード (ホット/アイス)

Peach Juice from Nagano 680
長野県産 白桃ジュース

Apple Juice from Nagano 680
長野県産 りんごジュース

COFFEE

by NOZY COFFEE

Coffee *Free refill 680
コーヒー *おかわり自由

Iced Coffee 680
アイス コーヒー

Café au Lait (Hot/Iced) 730
カフェオレ (ホット/アイス)

Coffee (Decaf) 650
デカフェコーヒー

Tomato Juice from Hokkaido 680
北海道産 トマトジュース

Mandarin Orange Juice from Ehime 680
愛媛県産 みかんジュース - 温州 -

*All prices include tax and service. / 全てのメニューは税込金額になっております。

*Please inform us of any food allergies or dietary restrictions. / 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。

*Please refrain from bringing in outside food / drinks, excluding baby food. / 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。

MORNING 8:00 ~ 10:45 (L.O.)

INSTAGRAM
CHECK IT OUT!



A LA CARTE

crisscross classic breakfast including breadwork's toast
sunny side up eggs, salad, bacon and a bowl of our weekly soup 1,950
クリスクロス・クラシックプレート

Weekly soup 680
ウィークリースープ

Homemade toast
(Plain, pumpkin butter, chunky almond butter, bacon jam) 580
自家製トースト (プレーン、パンプキンバター、アーモンドバター、ベーコンジャム)
*Please choose one spread / 1品お選びください

Homemade granola with Greek yogurt 1,580
自家製グラノーラ キリシャヨーグルト

Green Goddess salad with kale and fresh summer vegetables,
roasted pecan nuts 1,780
グリーンゴッデスサラダ ケール、夏野菜、ローストピーカンナッツ

Tuna poke and avocado on toasted campagne 1,880
マグロのポキとアボカドのカンパーニュトースト

Fried chicken sandwich with jalapeno honey mayonnaise 1,880
フライドチキンサンドウィッチ ハラペーニョハニーマヨネーズ

PANCAKES & FRENCH TOAST

Buttermilk pancakes with whipped butter 1,600
クラシックバターミルクパンケーキ

Buttermilk pancakes with sausage and fried eggs 1,780
バターミルクパンケーキ ソーセージ、フライドエッグ

TOPPINGS

Homemade jam 150
自家製ジャム

Fresh fruits 400
フレッシュフルーツ

Ice cream 250
アイスクリーム

Whipped cream 300
ホイップクリーム



SIDE SET

Add a side for +380. / サイドが+380で追加できます。
Sides cannot be ordered by itself. / 単品でご注文することはできません。

Soup 380 Sausage 380 French fries 380
スープ ソーセージ (1pc) フレンチフライ

Small salad 380 Bacon 380 Eggs (Fried or Scrambled) 380
スモールサラダ ベーコン (2pc) 卵 (フライドエッグ or ス克蘭ブルエッグ)

Buttermilk pancakes with whipped cream, vanilla sauce
and macadamia nuts 1,900
マカダミアナッツのバターミルクパンケーキ バニラソース、ホイップクリーム

Brioche French toast with yogurt cream, mix berry sauce 1,700
ブリオッシュフレンチトースト ヨーグルトクリーム、ミックスベリーソース

GRAND MENU 11:00 ~ 20:00 (L.O.)

SPECIALS

Please ask your waiter. / 詳細はスタッフにお尋ねください。

Weekly soup 680 Monthly pancake Ask
ウィークリースープ マンスリーパンケーキ

Monthly plate Ask
マンスリープレート



SALAD

Chopped shrimp salad creamy lemon dressing 1,780
シュリンプサラダ クリーミーレモンドレッシング

Green Goddess salad with kale and fresh summer vegetables,
roasted pecan nuts 1,780
グリーンゴッデスサラダ ケール、夏野菜、ローストピーカンナッツ

Cobb salad with bacon, eggs, blue cheese and avocado 1,880
コブサラダ (ベーコン、チキン、卵、ブルーチーズ、アボカド)

ENTRÉE

Lemon cream pasta with grilled shrimp, anchovy 1,600
レモンクリームパスタ グリルシュリンプ、アンチョビ

Oregano marinated roast chicken with roasted vegetables 2,600
オレガノでマリネしたチキンのロースト ロースト野菜

Sauteed spicy pork loin with chipotle pico de gallo 2,200
スパイシーポークロインのソテー チポトレピコデガロ

BREAD BASKET

Add a basket of fresh bread from breadworks 500
breadworks のパンをご用意いたします。お食事とご一緒にどうぞ。

BEER SNACK

Chili cheese tater tots with sour cream 1,000
チリチーズテイタートツ

"kenka" original smoked nuts 500
"kenka" オリジナルスモークナッツ

Grilled sausage with waffle fried potatoes 1,100
グリルソーセージとワッフルフライドポテト

Cheese plate (Grana Padano or Danablu) 500
チーズプレート (グラナパダーノ / ダナブルーからお選びください)

Calamari fritto 850 French fries 700
カラマリフリット フレンチフライ



SANDWICH

Gluten free bread is available for your sandwich, however our food is not made in a 100% gluten free environment and we make no guarantees regarding the gluten content of these items. サンドイッチのパンはグルテンフリーに変更できます。小麦粉を使った製品と同じラインで製造されています。

Tuna poke and avocado on toasted campagne 1,880
マグロのポキとアボカドのカンパーニュトースト

Fried chicken sandwich with jalapeno honey mayonnaise 1,880
フライドチキンサンドウィッチ ハラペーニョハニーマヨネーズ

Clubhouse sandwich with smoked chicken, ham,
bacon, egg, avocado, tomato and lettuce, with fries 2,080
クラブハウスサンド (スモークチキン、ハム、ベーコン、卵、アボカド、トマト、レタス)、フレンチフライ

PANCAKE & FRENCH TOAST

Buttermilk pancakes with whipped butter 1,600
クラシックバターミルクパンケーキ

Buttermilk pancakes with sausage and fried eggs 1,980
バターミルクパンケーキ ソーセージ&フライドエッグ

Buttermilk pancakes with whipped cream, vanilla sauce
and macadamia nuts 1,900
マカダミアナッツのバターミルクパンケーキ バニラソース、ホイップクリーム

Brioche French toast with yogurt cream, mix berry sauce 1,700
ブリオッシュフレンチトースト ヨーグルトクリーム、ミックスベリーソース

TOPPINGS

Homemade jam 150 Ice cream 250
自家製ジャム アイスクリーム

Whipped cream 300 Fresh fruits 400
ホイップクリーム フレッシュフルーツ

DESSERT

Banana bread cake by Lily cakes
with whipped cream, maple syrup and toasted almonds 850
バナナブレッドケーキとホイップクリーム

Classic gateau chocolate by Lily cakes
with whipped cream and fresh fruits 850
クラシックガトーショコラとフレッシュフルーツ

Today's ice cream (2 scoops) 500
本日のアイスクリーム

*Please ask your waiter. / 詳細はスタッフにお尋ねください。