

CRISTA

BRUNCH SELECTIONS

Served with fresh seasonal fruit, homemade muffin or scone, and choice of coffee or tea.
季節のフルーツ、自家製マフィンまたはスコーン、THE ROASTERY のコーヒーまたは紅茶が付きます

Bacon, maple and cheddar cheese **waffle** with buttermilk fried chicken and gravy sauce2980
ベーコンとメープルシロップ チェダーチーズのワッフルとバターミルクフライドチキン グレイビーソース

Today's **three egg omelet**, fillings change weekly..... 2980
本日のスペシャルオムレツ

Crunchy vanilla-almond **French toast** with whipped cream and seasonal fruit compote..... 3100
クランチーアーモンドのバニラフレンチトースト 季節のコンポートとホイップクリーム

Smoked Tasmanian salmon and poached egg on NY rye toast with horseradish sour cream3150
自家製スモークタスマニアンサーモンとポーチドエッグのオープンサンド 西洋山葵クリーム

Eggs benedict with homemade double thick bacon and miso lemon cream on a buttermilk biscuit 3300
自家製スモークベーコンのエッグベネディクト 味噌レモンクリームとバターミルクビスケット

Above served with choice of bacon, sausage or Portuguese sausage. 上記のアイテムにはベーコン、ソーセージ又はポルトガルソーセージが付きます

Quinoa, sweet potato, avocado and tofu hash with two fried eggs and dukkah spice 2300
キヌアと豆腐 フライドエッグのベジタブルボウル

Kimchi fried rice with two fried eggs and Portuguese sausage..... 2600
コリアンフライドライス フライドエッグとポルトガルソーセージ

Mexican **huevos rancheros**, three fried eggs over corn tortillas with cheese, black beans, green rice, avocado and chorizo..... 3100
コーントルティーヤとチーズの“ウェボス・ランチェロス” ブラックビーンズ グリーンライスとチョリソ

Grilled **sirloin steak** and two **fried eggs** with sautéed kale, mushrooms and garlic3980
“ステーキ&エッグ” サーロインステーキとフライドエッグ ケールとマッシュルームのソテー

We serve cage free, hormone and antibiotic free eggs. 平飼いされた貴重な純国産鶏のタマゴを使用しています

A LA CARTE

SEAFOOD COCKTAILS

Fresh **oyster** with seasonal sauce.....1ea 700
フレッシュオイスター 季節のソース

Bloody Mary **oyster shooters**.....1ea 900~
ブラッディマリー オイスターシューターズ

Jumbo **shrimp** with cocktail sauce2ea 1000
シュリンプ

Atlantic **lobster** tail with cocktail sauce1800
ロブスターテール

APPETIZERS

Creamy New England **clam chowder** topped with crispy bacon and croutons..... 980
ニューイングランドクラムチャウダー クリスピーベーコン

Tuna and avocado tartar with gochujang dressing and papadum crisps ...1880
マグロとアボカドのタルタル パパダム コチュジャンドレッシング

Yellowtail carpaccio with seasonal vegetables, lotus chips and ginger soy dressing1880
ブリのカルパッチョ 季節の野菜とレンコンチップ ジンジャーソイドレッシング

New Orleans style **BBQ shrimp** in spicy butter and lemon sauce1880
ニューオーリンズスタイル BBQ シュリンプ

Jumbo lump blue **crab cake** with herb aioli and baby greens1950
渡り蟹のクラブケーキ ハーブアイオリとマイクログリーン

SALADS

Romaine **Caesar** salad with Parmesan and croutons.....1400 / 1800
ロメイン シーザーサラダ avocado+300

Kale salad, with quinoa, green beans, avocado, feta cheese and lemon tahini dressing..... 1500 / 1900
ケールとキヌアのサラダ インゲンとアボカド フェタチーズとレモンタヒニドレッシング

Chopped salad with chicken breast, roasted pumpkin, cauliflower and macadamia nuts with herb dressing1500 / 1900
チョップサラダ チキンとカボチャのロースト ハーブドレッシング

SANDWICHES

Malian burger with beef patty topped with spinach and lamb paste saga saga and red pepper on a potato bun..... 2000
マリバーガー ほうれん草とラムの“サガサガ”

Egyptian burger with beef patty topped with hummus and fried chick peas on a potato bun..... 2000
エジプトバーガー ひよこ豆のハムス

Crispy **buttermilk fried chicken** with coleslaw, pepper Jack cheese and gochujang mayonnaise on a potato bun1950
クリスピーフライドチキンサンドイッチ コチュジャンマヨネーズ

CRISTA burger, fresh ground 170g prime chuck patty, on a potato bun with waffle fries2300
*add avocado,bacon or premium cheese +300
クリスタ バーガー U.S.A. プライムビーフ ワッフルフライ

GRILLED SEAFOODS & MEATS

Grilled local **swordfish** steak with lemon risotto.....3500
メカジキのグリルとレモンリゾット

Sirloin, CAB, U.S.A.200g 3400 / 300g 4700
サーロイン CAB アメリカ

Filet mignon, CAB, U.S.A.150g 4400 / 250g 6900
フィレ CAB アメリカ

Lamb chops, spring lamb, New Zealand3ea 4400
ラムチョップ スプリングラム ニュージーランド

SIDES

Garlic **mashed potatoes** 880
ガーリックマッシュポテト

Parmesan **waffle fries** with garlic and paprika dolce 880
ワッフルフライ パルメザンとパプリカドルチェ

Fresh **spinach sautéed** with ginger.....930
ほうれん草と生姜のソテー

Fried cauliflower with white miso aioli and nori furikake..... 980
カリフラワーのフライと西京味噌アイオリ

Baked cavatappi **mac-n-cheese** with Fontina and Parmesan cheese1200
フォンティーナチーズとパルメザンチーズのバイクドマックチーズ

All menu prices include sales tax

全てのメニューは税込み金額になっております