

# CRISTÅ

SEASONAL COURSE

2018 N<sup>o</sup>5 of 12

May

- STARTER -

Fresh oyster

国産 生牡蠣

- APPETIZER -

Turban shell, asparagus and fuki ragout with herb butter

新鮮なサザエと蓴、アスパラガスのハーブバターソテー

- FISH -

Grilled Spanish mackerel with mozzarella and anchovy stuffed  
tempura zucchini flowers and tomato fondue

鯖のグリル

モッツアレラを詰めた花ズッキーニのフリットとトマトフォンデュ

- MEAT -

Grilled John Dee beef filet

with grilled baby corn and mole sauce

豪州産 プレミアムジョンディービーフ フィレステーキ  
ヤングコーンのグリルと“モーレ”ソース

- DESSERT -

Matcha green tea mousse

with yogurt ice cream and matcha crumble

抹茶のムースと抹茶のクランブル、  
ヨーグルトアイスクリーム

¥10,000

Coffee and bread come with your course menu

コースメニューにはパンとコーヒーが含まれております

All prices are inclusive of tax and are subject to a 10% service charge. Please note that seasonal ingredients may change due to market availability.

上記価格は消費税を含みますが、別途10%サービス料を加算させていただきます。仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます