

CRISTÀ

SEASONAL COURSE

2018 N^o7 of 12

July

- STARTER -

Fresh oyster

国産 生牡蠣

- APPETIZER -

Hamo with spaghetti squash, miyoga, rhubarb jam and shiso
鱧の湯引き、金糸瓜のサラダ、白だしのジュレとルバーブのジャム

- FISH -

Grilled sea bass with New Zealand spinach
and anchovy, olive, shallot butter

鱈のグリル、アンチョビとオリーブのバターソース、つる菜のソテー

- MEAT -

Grilled John Dee beef filet with sansho pepper sauce,
grilled Japanese peppers and eggplant

豪州産プレミアムジョンディービーフフィレステーキ、
米ナスと万願寺唐辛子のグリル、実山椒のソース

- DESSERT -

Yogurt mousse with plum compote, peach gelato
and rosemary lemon granite

ヨーグルトのムースとプラムのコンポート、
ローズマリーのグラニテと赤桃ジェラート

¥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