

CRISTA COURSE

APPETIZERS

Calamari sashimi with black rice salad, lemon zest and minced chives
アオリ烏賊のサシミ 茗荷のサルサと黒米サラダ

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

Jumbo lump blue crab cake with herb aioli and baby greens
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

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

Romaine Caesar salad with Parmesan and croutons
ロメインシーザーサラダ

FROM THE GRILL

Grilled snapper filet with grapefruit sabayon, fresh green peas and sauteed ramps
真鯛のグリル グレープフルーツのサバイヨン グリーンピースと行者ニンニクのソテー

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

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

Grilled premium Australian John Dee beef filet 150g
フィレ John Dee オーストラリア

Pork chop, Waton mochi-butu, Japan 350g
ポークチョップ 和豚もち豚 日本

DESSERTS

Kiyomi orange pavlova with meringue, pistachios and cinnamon crumble
清見オレンジのパブロバとセミフレッド ピスタチオとシナモンクランブル

Lemon mascarpone cheese cake with blueberry sauce
レモンマスカルポーネ チーズケーキ ブルーベリーソース

Flourless chocolate cake with pistachio gelato
ヴァローナチョコレートケーキ ピスタチオジェラートとホイップクリーム *小麦粉不使用

Banana chiboust cream pie with toasted coconut and peanuts
バナナとカスタードのクリームパイ トーストココナッツとピーナッツ

Buttermilk mousse parfait with seasonal fresh fruit
バターミルクムースと季節のフルーツのパルフェ

¥6,800

CROWN COURSE

STARTERS

Fresh oyster with seasonal sauce
フレッシュオイスター 季節のソース

Jumbo shrimp with cocktail sauce
シュリンプ

Creamy New England clam chowder topped with crispy bacon and croutons
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

APPETIZERS

Calamari sashimi with black rice salad, lemon zest and minced chives
アオリ烏賊のサシミ 茗荷のサルサと黒米サラダ

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

White fish sashimi with mitsuba, wakegi onion and sansho dressing
白身魚のカルパッチョ 三つ葉と分葱のサラダ 山椒ドレッシング

Jumbo lump blue crab cake with herb aioli and baby greens
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

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

FROM THE GRILL

Grilled snapper filet with grapefruit sabayon, fresh green peas and sauteed ramps
真鯛のグリル グレープフルーツのサバイヨン グリーンピースと行者ニンニクのソテー

Pan-seared rare tuna steak with sauteed pearl barley and brown butter and anchovy sauce
マグロのレアステーキ 大麦とパプリカのソテーとアンチョビ焦がしバターソース

Sirloin, Prime, U.S.A 200g
サーロイン プライム アメリカ

Filet mignon, Prime, U.S.A 150g
フィレ プライム アメリカ

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

DESSERTS

Kiyomi orange pavlova with meringue, pistachios and cinnamon crumble
清見オレンジのパブロバとセミフレッド ピスタチオとシナモンクランブル

Lemon mascarpone cheese cake with blueberry sauce
レモンマスカルポーネ チーズケーキ ブルーベリーソース

Flourless chocolate cake with pistachio gelato
ヴァローナチョコレートケーキ ピスタチオジェラートとホイップクリーム *小麦粉不使用

Banana chiboust cream pie with toasted coconut and peanuts
バナナとカスタードのクリームパイ トーストココナッツとピーナッツ

Buttermilk mousse parfait with seasonal fresh fruit
バターミルクムースと季節のフルーツのパルフェ

Coconut custard layer cake with salty caramel ice cream
ココナッツカスタードのレイヤーケーキ 塩キャラメルアイスクリーム

¥8,800