

CRISTA

CRISTA COURSE

APPETIZERS

- Cold thin sliced pork belly with cucumber, chimichurri and watermelon feta salad
三元豚バラの冷製 チミチュリソース スイカとフェタチーズのサラダ
- 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 edamame and green tomato salsa and garlic mojo sauce
真鯛のグリル 枝豆とグリーントマトのサルサ モホソース
- 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

- Fromage blanc mousse with peach compote, plum sorbet and plum sauce
フロマージュブランのムース 桃のコンポートとプラムのソルベ
- 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
- Minimal bean to bar chocolate tart with milk ice cream and cacao nib caramel
ミニマルクラフトチョコレートのタルト ミルクアイスとカカオニブキャラメル

¥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

- Cold thin sliced pork belly with cucumber, chimichurri and watermelon feta salad
三元豚バラの冷製 チミチュリソース スイカとフェタチーズのサラダ
- 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 edamame and green tomato salsa and garlic mojo sauce
真鯛のグリル 枝豆とグリーントマトのサルサ モホソース
- 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 大麦とパブ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 ニューゼーランド

DESSERTS

- Fromage blanc mousse with peach compote, plum sorbet and plum sauce
フロマージュブランのムース 桃のコンポートとプラムのソルベ
- 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
- 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
- Minimal bean to bar chocolate tart with milk ice cream and cacao nib caramel
ミニマルクラフトチョコレートのタルト ミルクアイスとカカオニブキャラメル

¥8,800