

CRISTA

CRISTA COURSE

APPETIZERS

- Smoked foie gras sautéed with sansho sauce and puree of Jerusalem artichoke
自家製スモークしたフォアグラのソテーと菊芋のピューレ
- Tuna and avocado tartar with gochujang dressing and papadum 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 John Dory filet with komatsuna and persimmons, yuzu n'duja butter
焼鯛のグリル 小松菜と柿のソテー 柚子とウンドゥーヤの焦がしバターソース
- 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

- Chestnut cake with mascarpone chestnut mousse and houji cha ice cream
和栗とマスカルポーネチーズのケーキ ほうじ茶アイスクリーム
- Lemon mascarpone cheesecake 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
- Four layer carrot cake with cream cheese frosting and vanilla ice cream
キャロットレイヤーケーキ バニラアイスクリーム
- 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

¥7,000

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

- Smoked foie gras sautéed with sansho sauce and puree of Jerusalem artichoke
自家製スモークしたフォアグラのソテーと菊芋のピューレ
- Tuna and avocado tartar with gochujang dressing and papadum 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
- Yellowtail carpaccio with seasonal vegetables, lotus chips and ginger soy dressing
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
- 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 John Dory filet with komatsuna and persimmons, yuzu n'duja butter
焼鯛のグリル 小松菜と柿のソテー 柚子とウンドゥーヤの焦がしバターソース
- Seared rare tuna steak with lotus roots, burdock roots and leek purée
マグロのレアステーキ 根菜のソテーと下仁田ネギのピューレ
- 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aland

DESSERTS

- Chestnut cake with mascarpone chestnut mousse and houji cha ice cream
和栗とマスカルポーネチーズのケーキ ほうじ茶アイスクリーム
- Lemon mascarpone cheesecake 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
- Four layer carrot cake with cream cheese frosting and vanilla ice cream
キャロットレイヤーケーキ バニラアイスクリーム
- 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

¥9,000