

CRISTA COURSE

APPETIZERS

- Crispy fried potato wrapped cod millet with shungiku puree
じゃが芋で包んだ白子のクリスピーフライ 春菊のピューレ
- 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

- Pan roasted monkfish with lily root puree, maitake mushrooms and yuzu beurre noisette
アンコウのロースト 百合根のピューレと柚子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-buta, Japan 350g
ポークチョップ 和豚もち豚 日本

DESSERTS

- Persimmon compote blancmanger with milk ice cream and cookie crumble
富有柿のコンポートとブランマンジェ ミルクアイスクリーム
- 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タルト ミルクアイスとカカオニブキャラメル
- 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

¥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

- Crispy fried potato wrapped cod millet with shungiku puree
じゃが芋で包んだ白子のクリスピーフライ 春菊のピューレ
- 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

- Pan roasted monkfish with lily root puree, maitake mushrooms and yuzu beurre noisette
アンコウのロースト 百合根のピューレと柚子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 ニュージーランド

DESSERTS

- Persimmon compote blancmanger with milk ice cream and cookie crumble
富有柿のコンポートとブランマンジェ ミルクアイスクリーム
- 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タルト ミルクアイスとカカオニブキャラメル
- 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 chocolatecake 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

¥9,000