

CRISTA COURSE

APPETIZERS

Sake marinated marlin carpaccio with lwa nori rice crackers and Greek yogurt
熟成漬けマカジキの刺身 岩海苔ライスチップ

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 piquillo aioli and micro greens
渡り蟹のクラブケーキ ピキージョ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 Spanish mackerel filet with green pea puree,
sautéed fava and snap peas, gremolata
鯖のグリル そら豆のソテー、グリーンピースピューレとグレモラータ

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

Seasonal tangerine parfait with ginger cream, milk ice cream, cookie crumble
"清見"とジンジャーマスカルポーネクリームのパルフェ

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 ビ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

Red velvet layer cake with cream cheese frosting and raspberry marble ice cream
レッドベルベットレイヤーケーキ ラズベリーマーブルアイスクリーム

¥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

Sake marinated marlin carpaccio with lwa nori rice crackers and Greek yogurt
熟成漬けマカジキの刺身 岩海苔ライスチップ

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

Kombu pressed snapper carpaccio with white shoyu dressing,
white celery, purple radish and fresh chili
真鯛の昆布締めカルパッチョ ハラペーニョとすだち 白醤油ドレッシング

Jumbo lump blue crab cake with piquillo aioli and micro greens
渡り蟹のクラブケーキ ピキージョ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 Spanish mackerel filet with green pea puree,
sautéed fava and snap peas, gremolata
鯖のグリル そら豆のソテー、グリーンピースピューレとグレモラータ

Grilled rare tuna steak with green olive tapenade, basil oil and asparagus
マグロのレアグリル アスパラガスとバジルタプナード

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

Seasonal tangerine parfait with ginger cream, milk ice cream, cookie crumble
"清見"とジンジャーマスカルポーネクリームのパルフェ

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 ビ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

Red velvet layer cake with cream cheese frosting and raspberry marble ice cream
レッドベルベットレイヤーケーキ ラズベリーマーブルアイスクリーム

¥9,000