

STARTERS

- Fresh **oyster** selection 1ea 800
フレッシュオイスター
- Fresh **oysters baked with garlic** parsley butter and bacon. 1ea 900
ベイクドオイスター ガーリックパジルバターとベーコン
- Jumbo **shrimp** with cocktail sauce 2ea 1600
シュリンプ
- Atlantic **lobster** tail with cocktail sauce 1600
ロブスターテール
- Seafood platter** 3 ~ 4 persons 9500
oyster, shrimp, mussels, clams, lobster, scallops
シーフードプラッター (オイスター シュリンプ ムール貝 ロブスター ホタテ) 3 ~ 4名

APPETIZERS

- Creamy New England **clam chowder**
topped with crispy bacon and croutons..... 1200
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
- Tuna and avocado tartar** with kochi jan dressing and papadam crisps. 1800
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
- House **smoked Tasmanian salmon** rice paper spring roll with
ikura, coriander cream cheese and vermicelli 2200
タスマニア産サーモンの自家製スモーク、イクラとコリアンダークリームチーズの生春巻き
- Buratta cheese** with botarga, balsamic marinated summer vegetables
and crispy serrano 2100
ブラータチーズとクリスピープロシュート、グリルした夏野菜のバルサミコモマリネ
- New Orleans style **BBQ shrimp** in spicy butter and lemon sauce 2000
ニューオーリンズスタイル BBQシュリンプ
- Jumbo lump blue **crab cake** with herb aioli and baby greens 2400
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
- Whitefish sashimi** with herb and lemon dressing, shell peas and
shaved radishes 1800
カンパチのカルパッチョ、ハーブレモンドレッシングと季節野菜
- Foie gras** terrine with spicy mango and passion fruit puree
and toasted brioche 2000
フォアグラのテリーヌ、マンゴーとパッションフルーツのピューレとブリオッシュ
- A5 wagyu **sirloin tataki** style with tamari shoyu dressing,
pine nuts, fresh horseradish and rhubarb salad 2400
A5和牛サーロインのタタキ、たまり醤油ドレッシングとルバーブのサラダ

SALADS

- Kale salad**, with papaya, hearts of palm, avocado, tomato, goat
cheese and spicy pecans in a honey lime dressing 1600 / 2200
ケールとパパイヤ、パルミットとゴートチーズのサラダ、ハニールイムドレッシング
- Romaine **Caesar** salad with Parmesan and croutons 1400 / 2000
ロメイン シーザーサラダ avocado+200
- CRISTA **chopped salad** with endive, roast chicken, beets, with
cauliflower, feta, almonds and freekeh in sherry vinaigrette 2400
CRISTAチョップドサラダ、フリーカとローストチキン、シェリーヴィネグレット

- Charcuterie** board including Akita ham serrano style,
chorizo Iberico bellota, salicce belotta and salami Roma.....2200
シャルキュトリ プレート (秋田、イタリア、スペイン)
- Today's **cheese**.....2ea 1800 / 3ea 2700
本日のチーズ
- Japanese **caviar**, Miyazaki 12g, with buckwheat blinis.....15000
国産キャビア 宮崎 ブリスイ

CRISTA

All prices are inclusive of tax and are subject to a 10% service charge.
上記価格は、消費税込・10%サービス料別です。

MAINS

MEATS

- Sirloin** U.S.A. CAB 200g 4500 / 300g 6200
サーロイン CAB アメリカ
- Filet mignon** U.S.A. CAB 150g 5900 / 250g 9000
フィレ CAB アメリカ
- Cajun rib eye** U.S.A. CAB..... 300g 5200 / 450g 8600
ケイジャンリブアイ CAB アメリカ
- Today's Japanese **Wagyu** selection Market
本日の和牛
- Hanger** steak, U.S.A. Prime 250g 4200
ハンガーステーキ プライム アメリカ
- Pork chop, **Waton mochi-butu**, Japan 350g 3400
ポークチョップ 和豚もち豚 日本
- Lamb chops**, grain fed, Australia 3ea 4200
ラムチョップ 穀物飼育 オーストラリア
- Hinai **Ji-dori** chicken, pan roasted, half bird, Akita..... 3800
比内地鶏のパンロースト 秋田

Our steaks are seasoned with a house blended spice rub.
上記ステーキは、オリジナルのスパイスで提供しております。

BUTCHER'S CUT

- Australian **Tomahawk**, John Dee Gold, 1kg~ 3 ~ 4 persons..... 1450/100g
トマホーク ジョン・ディー ゴールド オーストラリア 1kg~ 3 ~ 4名
- Australian **T-bone/L-bone**, John Dee, 1kg~ 3 ~ 4 persons 1500/100g
Tボーン/Lボーン ジョン・ディー オーストラリア 1kg~ 3 ~ 4名

NEW CLASSICS

- Pan-fried sirloin **steak au poivre** with crushed black pepper and cognac sauce 5200
ステーキ・オ・ポワブル 黒胡椒をまぶしたサーロインステーキ コニャックソース
- Pan-fried beef filet **tournedos Rossini** topped with foie gras,
truffles and Madeira sauce..... 6800
牛フィレ肉のロッシェニ フォアグラ トリュフとマデライソース
- Grilled premium Australian John Dee beef filet and grilled Canadian lobster
"**surf and turf**" with herb oil and melted butter..... 7800
オーストラリア産 "John Dee Beef" フィレステーキとカナダ産ロブスターのグリル
Surf&Turf、メルトバターとハーブオイル (フィレステーキはスパイスor塩コショウ)

SEAFOODS

- Grilled local **swordfish** steak with lemon risotto 3200
メカジキのグリルとレモンリゾット
- Pan-seared rare **tuna steak** with fresh wasabi and favabean puree,
sauteed favabean and snap peas 3400
マグロのレアステーキ、蚕豆と山葵のピューレとスナップエンドウのソテー
- Grilled **Canadian lobster** with herb oil and melted butter..... 4000/7000
カナダ産ロブスターのグリル、メルトバターとハーブオイル
- Today's **fish** market selection..... Market
本日の鮮魚

SIDES

- Fresh **creamed spinach** 1200
クリームスピナッチ
- Garlic **mashed potatoes** 1000
ガーリックマッシュポテト
- Parmesan **waffle fries** with garlic and paprika dolce 1000
ワッフルフライ パルメザンとパプリカドルチェ
- Fried cauliflower** with white miso aioli and nori furikake 1200
カリフラワーのフライと西京味噌アイオリ
- Sauteed seasonal **vegetables** 1200
季節野菜のソテー
- Fresh spinach** sauteed with ginger 1200
ほうれん草と生姜のソテー
- Baked **mac-n-cheese** with semi dried tomato, gouda, comte
and serrano style ham 1400
セミドライフルーツマトと白神生ハム、4種のチーズのマカロニチーズ