

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 ガーリックバ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
ケールとパパイア、パルミットとゴートチーズのサラダ、ハニーライムドレッシング	
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, salcicce 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 ブリヌイ	

CRISTA

Bread charge ¥400 per person, Thank you.
パン代としてお一人様400円頂戴しております。

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-buta , 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 トリュフとマデイラソース	
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 favabeen puree, sauteed favabeen 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トマトと白神生ハム、4種のチーズのマカロニチーズ	