

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	
Shrimp with cocktail sauce	2ea 1600
シュリンプ	
King crab claws with cocktail sauce	2ea 1600
タラバ蟹爪	
Lobster tail with cocktail sauce	1600
ロブスターテール	
Seafood platter 3 ~ 4 persons	9500
shrimp, green lipped mussels, king crab claws, clams, lobster, scallops	
シーフードプラッター (海老 パーナ貝 タラバ蟹 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	
Tasmanian house smoked salmon tataki style with burdock puree, ikura and fried Brussels sprouts	2000
自家製タスマニアンスモークサーモンのタタキ、イクラとゴボウのピューレ	
Crispy lobster stuffed spring roll with sauteed savoy cabbage and chard...2200	
ロブスターのクリスピースプリングロール、サボイキャベツとチャードのソテー	
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	
Flounder sashimi with radish slices, micro greens and yuzu dressing	1800
ヒラメのカルパッチョ、マイクログリーンとラディッシュ、柚子ドレッシング	
Sauteed foie gras with caramelized pear and celery root puree	2200
フォアグラのソテー、洋ナシのキャラメリゼと根セロリのピューレ	
Vitello tonatto, cold sliced veal with creamy tuna sauce	2200
ヴィテットロ トンナート クリーミーツナソース	

SALADS

Spinach salad with apples, pears, dates, toasted hazelnuts and blue cheese with balsamic dressing	1500 / 2100
洋ナシとリンゴ、ホウレン草のサラダ、バルサミコドレッシング	
CRISTA romaine Caesar salad with Parmesan and croutons	1400 / 2000
クリスタ シーザーサラダ	avocado+200 crab+600
CRISTA chopped salad with endive, roast chicken, beets, with cauliflower, feta, almonds and freekeh in sherry vinaigrette	2400
フリーカとローストチキンのCRISTAチョップドサラダ、シェリーヴィネグレット	

SIDES

Fresh creamed spinach with mountain wasabi	1200
フレッシュホウレン草と山葵の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	
Grilled spring onions with lemon yogurt sauce and toasted walnuts	1400
分葱のグリル ウォールナッツとレモンヨーグルトソース	
Fresh spinach sauteed with ginger.....	1200
ほうれん草と生姜のソテー	
Potato and turnip gratin with yuzu essence and rye bread crumble....	1400
ポテトと蕪、柚子のクリスピーライブレッドグラタン	

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

LIMITED SPECIAL

Golden Rossini Burger with a ground US CAB beef filet patty and 7000
double foie gras on a charcoal bun topped with golden powder and truffle slices,
served with truffle flavored waffle fries on the side (Jan-Feb only)
ゴールドデンロッシーニバーガー
US産粗挽きCABフィレ、ダブルフォアグラ、トリュフ、竹炭バンズ金粉かけ (1月・2月限定)

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ーニ フォアグラ トリュフとマデイラソース	
Red wine braised lamb shank with garlic mashed potato and roasted parsnips ..	4800
ラムシャンクの赤ワインシチュー、パースニップのローストとガーリックマッシュポテト	

SEAFOODS

Grilled 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 Thai red curry sauce and sauteed awabi mushrooms	3400
マグロのレアステーキ、タイレッドカレーソースと季節のキノコ	
Roasted Tasmanian salmon medallion with green lentil ragout, topped with crisp potatoes.....	3200
タスマニアアンサーモンのロースト、レンズマメのラグーとクリスピーポテト	
Today's fish market selection.....	Market
本日の鮮魚	

Charcuterie board including Akita ham serrano style, chorizo Iberico bellota, salicce belotta and salamit 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	