

CRISTA

STARTERS

Fresh **oyster** with seasonal sauce.....1ea 700
フレッシュオイスター 季節のソース

Fresh **oyster baked** with N'duja and parmesan 1ea 900
ベイクドオイスター ウンドゥーヤパルメザン

Jumbo **shrimp** with cocktail sauce2ea 1000 / 5ea 2500
シュリンプ

Atlantic **lobster** tail with cocktail sauce1700
ロブスターテール

Seafood platter 3~4 persons
oyster, shrimp, mussels, clams, lobster, scallops9500
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.....980
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

Rich **deviled eggs** on buttermilk biscuits with crab,
prosciutto, ikura, and truffle1580
バターミルクビスケットのリッチデビルドエッグ(蟹 生ハム イクラ トリュフ)

Tuna and avocado tartar with gochujang dressing and papadam crisps....1680
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

White fish sashimi with mitsuba, wakegi onion and sansho dressing.1780
白身魚のカルパッチョ 三つ葉と分葱のサラダ 山椒ドレッシング

House **smoked Tasmanian salmon**
with fennel and orange salad, yogurt sauce.....1880
自家製スモークタスマニアサーモン
フェネルとオレンジのサラダ ヨーグルトソース

Jumbo lump blue **crab cake** with herb aioli and baby greens1800
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 sauce1880
ニューオーリンズスタイル BBQシュリンプ

Foie gras terrine with seasonal fruit compote and toasted brioche.....1880
フォアグラのテリーヌ 季節のフルーツのコンポートとブリオッシュ

Wagyu sirloin carpaccio, tataki style
with watercress and wild arugula salad and lemon scented wasabi... 2400
和牛サーロインのタタキ クレソンとセルバチカのサラダ 塩山葵レモン

SALADS

Kale salad, with quinoa, green beans,
avocado, feta cheese and lemon tahini dressing.....1400 / 1800
ケールとキヌアのサラダ インゲンとアボカド
フェタチーズとレモンタヒニドレッシング

Romaine **Caesar** salad with Parmesan and croutons.....1400 / 1800
ロメインシーザーサラダ avocado+200

Chopped salad with roasted chicken, plum, tomatoes,
green tomatoes, blue cheese and ranch dressing 1400/ 1800
チョップサラダ ローストチキンとプラム グリーントマトとブルーチーズ
ランチドレッシング

SEASONAL OFFERINGS

Cold thin sliced pork belly
with cucumber, chimichurri and watermelon feta salad.....1480
三元豚バラの冷製 チミチュリソース スイカとフェタチーズのサラダ

Grilled snapper filet
with edamame and green tomato salsa and garlic mojo sauce.....2980
真鯛のグリル 枝豆とグリーントマトのサルサ モホソース

Chilled fedelini pasta
with fresh sea urchin and summer eggplant 3280
ウニと水ナスの冷製フェデリーニ

Cuba style grilled baby corn dusted with paprika and cheese, jalapeño salsa ...1200
ベビーコーンのグリル キューバスタイル ハラペーニョサルサ

MEATS

Seasoned with our house blended spice rub except wagyu and chicken
肉の種類毎にブレンドしたスパイスをまぶしてグリルしています(和牛と鶏を除く)

Sirloin, CAB, U.S.A..... 200g 3200 / 300g 4500
サーロイン CAB アメリカ

 **Sirloin**, Prime, U.S.A 200g 4500 / 300g 6500
サーロイン プライム アメリカ

Filet mignon, CAB, U.S.A.....150g 4200 / 250g 6700
フィレ CAB アメリカ

 **Filet mignon**, Prime, U.S.A 150g 5500 / 250g 8900
フィレ プライム アメリカ

Cajun rib eye, CAB, U.S.A300g 5200 / 450g 7800
ケイジャンリブアイ CAB アメリカ

Today's Japanese **Wagyu** selection200g 6800 / 300g 9900
本日の和牛

 **Hanger** steak, Prime, U.S.A 250g 3800
ハンガーステーキ プライム アメリカ

Pork chop, **Waton mochi-but**a, Japan..... 350g 3400
ポークチョップ 和豚もち豚 日本

Lamb chops, spring lamb, New Zealand3ea 4200
ラムチョップ スプリングラム ニュージーランド

Seiryu chicken, grilled, half bird 2800
清流鶏のグリル

BUTCHER'S CUT

Australian **Tomahawk**, John Dee Gold, 1kg~ 100g 1450
トマホーク ジョン・ディー ゴールド オーストラリア 1kg~

Australian **T-bone/L-bone**, John Dee, 1kg~100g 1500
Tボーン/Lボーン ジョン・ディー オーストラリア 1kg~

 Prime.U.S.A
米国産最高グレードビーフ

SEAFOOD

Spicy pan-seared scallops
with fresh corn, chorizo and green beans ragout 3200
ホタテのスパイシーソテー チョリソとコーンのラグー

Jumbo prawns tom yam kung style
with fukurotake, bamboo shoots and fresh coriander.....3200
大海老のトムヤムクン 袋茸と筍 コリアンダー

Pan-seared **rare tuna steak** with sautéed pearl barley
and brown butter and anchovy sauce..... 3200
マグロのレアステーキ 大麦とパブリカのソテーとアンチョビ焦がしバターソース

Grilled local **swordfish steak** with lemon risotto.....3400
メカジキのグリルとレモンリゾット

NEW CLASSICS

Pan-fried sirloin **steak au poivre** with crushed black pepper4500
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

Pan-roasted **beef filet** with Gorgonzola and walnut compound butter... 4800
CABフィレステーキ ゴルゴンゾーラバター

Pan-fried beef filet **tournedos Rossini** topped with foie gras,
truffles and Madeira sauce6800
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

Pan-fried **veal cutlet Milanese style**
with wild arugula and shaved fennel salad.....6800
仔牛骨付きロースのミラネーゼ フェネルとセルバチカのサラダ

SIDES

Garlic **mashed potatoes**880
ガーリックマッシュポテト

Parmesan **waffle fries** with garlic and paprika dolce880
ワッフルフライ パルメザンとパブリカドルチェ

Roasted eggplant with haccho miso, nori and sesame880
米ナスのロースト 八丁味噌と焼き海苔

Fried cauliflower with white miso aioli and nori furikake.....980
カリフラワーのフライと西京味噌アイオリ

Fresh spinach sautéed with ginger 980
ほうれん草と生姜のソテー

Baked **mac-n-smoky cheese**, jalapeno and semi-dried tomatoes1200
ベイクドマックチーズ ハラペーニョとセミドライトマト

All menu prices include sales tax. Bread charge ¥400 per person.
全てのメニューは税込み金額となっております。パン代としてお一人様400円頂戴しております。