

CRISTA

STARTERS

Fresh **oyster** with apple ginger mignonette1ea 600~
フレッシュオイスター アップルジンジャーヴィネグレット

Fresh **oysters baked** with N'duja and parmesan1ea 800~
ベイクドオイスター ウンドゥーヤパルメザン

Jumbo **shrimp** with cocktail sauce 2ea 1600 / 5ea 4000
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,
jamon serrano, ikura, and truffe1580
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

Scallops sashimi with ikura and tamari shoyu lemon dressing.....1780
ホタテのカルパッチョ、マイクログリーンとイクラ、たまり醤油レモンドレッシング

House **smoked and roasted Tasmanian salmon** with herb oil
and sour cream dip, toasted rye bread 2~3 persons 2800
自家製スモークタスマニアサーモンのロースト
ハーブオイルとサワークリームディップ

Jumbo lump blue **crab cake** with herb aioli and baby greens.....1800
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

Sauteed foie gras filet with fresh mandarin coulis and bitter greens 2000
フォアグラのソテー フレッシュ蜜柑のクーリーとビターグリーン

Wagyu sirloin carpaccio, tataki style with shaved black radish,
mustard greens and onion dressing 2400
和牛サーロインのタタキ 黒大根とマスタードリーフ オニオンドレッシング

SALADS

Kale and spinach salad, with blue cheese, apples,
pomegranate seeds and honey dressing.....1400 / 1800
ケールとほうれん草のサラダ ブルーチーズとリンゴ
ザクロとハニードレッシング

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

BLT&A salad with little gem lettuce, crispy bacon,
midi tomato, avocado and buttermilk dressing.....1580/ 1980
リトルジェムレタスのBLT&Aサラダ パターミルクドレッシング

SEASONAL OFFERINGS

Tsubugai ivory shell sautéed with herb butter, served over grilled lotus root ..1980
ツブ貝のハーブバターソテー 蕪と蓮根のグリル

Fresh fettuccini with **porcini, daikoku shimeji** and
yanagi matsutake cream sauce 2980
ボルチーニ 大黒しめじ 柳まつたけのクリームソース フェットチーネ


Pan-fried **halibut filet**
with chijimi spinach and yuzu beurre blanc 2980
平目とちぢみほうれん草のソテー 柚子ブールブランソース

Grilled **Shimonita leeks** with moromiso dressing and fried ginger1180
下仁田ネギのグリル もろ味噌ソースと生姜フライ


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, grain fed, Australia3ea 4200
ラムチョップ 穀物飼育 オーストラリア

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
米産最高グレードビーフ

SEAFOOD

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

Pan-seared rare **tuna steak** with yuzu-kosho sauce
and turnip mashed potato, roasted kohlrabi3400
マグロのレアステーキ 柚子胡椒ソースとコールラビのロースト
蕪とじゃが芋のピューレ

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

CRISTA original **shellfish cioppino** with tomato coconut soup
and Thai basil, 2~3 persons5500
CRISTAオリジナルチョッピーノ 魚介のトマトココナッツスープ 2~3名

NEW CLASSICS

Pan-fried sirloin **steak au poivre** with crushed black pepper
and cognac sauce 4500
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

Red wine braised **beef cheek stew** with roasted seasonal vegetables... 4500
国産牛頬肉の赤ワインシチューと季節野菜のロースト

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

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

SIDES

Fresh **creamed spinach**880
クリームスピナッチ

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 パルメザンとパプリカドルチェ

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 sauteed with ginger 980
ほうれん草と生姜のソテー

Baked **mac-n-cheese** with smoked gouda cheese and
mushrooms sauce1200
ベイクドマックチーズ マッシュルームソースとスモークゴーダチーズ

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。