

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 sauce1800
ロブスターテール

Seafood platter 3~4 persons
oyster, shrimp, mussels, clams, lobster, scallops9600
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

Pair of crostini, shiitake and duxelles crostini
and crab and pimento cheese1680
2種のクロスティニ 椎茸のソテーとデュクセル ズワイ蟹とピメントチーズ

Tuna and avocado tartar with gochujang dressing and papadum crisps....1880
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

Yellowtail carpaccio with seasonal vegetables, lotus chips
and ginger soy dressing1880
ブリのカルパッチョ 季節の野菜とレンコンチップ ジンジャーソイドレッシング

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

Jumbo lump blue **crab cake** with herb aioli and baby greens1950
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

Sautéed lamb sweet breads
with caramelized apple, maitake and fond de veau 2000
リーダニョーのソテー キャラメリゼしたリンゴとフォンドヴォー

House smoke roasted **Tasmanian salmon filet**
with pickled onions, yogurt sauce and rye toast2400
自家製スモークタスマニアサーモンのロースト ヨーグルトソースとライブレッド

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

Romaine **Caesar** salad with Parmesan and croutons.....1400 / 1800
ロメインシーザーサラダ avocado+300

Kale salad, with quinoa, green beans,
avocado, feta cheese and lemon tahini dressing..... 1500 / 1900
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

Chopped salad with chicken breast, roasted pumpkin,
cauliflower and macadamia nuts with herb dressing1500/ 1900
チョップサラダ チキンとカボチャのロースト ハーブドレッシング

SEASONAL OFFERINGS

Smoked foie gras sautéed
with sansho sauce and puree of Jerusalem artichoke1880
自家製スモークしたフォアグラのソテーと菊芋のピューレ

Grilled John Dory filet
with komatsuna and persimmons, yuzu n'duja butter 3280
的鯛のグリル 小松菜と柿のソテー 柚子とウンドゥーヤの焦がしバターソース

Bucatini with duck leg ragout,
lotus root and Grana Padano cheese 2880
鴨と蓮根のラグー ブカティーニ

Grilled leeks with autumn truffles.....1200
深谷ネギのグリルと黒トリュフ

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 3400 / 300g 4700
サーロイン CAB アメリカ

 **Sirloin**, Prime, U.S.A 200g 4700 / 300g 6700
サーロイン プライム アメリカ

Filet mignon, CAB, U.S.A.....150g 4400 / 250g 6900
フィレ CAB アメリカ

 **Filet mignon**, Prime, U.S.A150g 5700 / 250g 9100
フィレ プライム アメリカ

Cajun rib eye, CAB, U.S.A300g 5400 / 450g 7900
ケイジャンリブアイ CAB アメリカ

Today's Japanese **Wagyu** selection 200g 7000 / 300g 10100
本日の和牛

 **Hanger** steak, Prime, U.S.A 250g 3900
ハンガーステーキ プライム アメリカ

Pork chop, **Waton mochi-buta**, Japan..... 350g 3600
ポークチョップ 和豚もち豚 日本

Lamb chops, spring lamb, New Zealand3ea 4400
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 bird2900
清流鶏のグリル

BUTCHER'S CUT

Australian **Tomahawk**, John Dee Gold, 1kg~100g 1500
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 1550
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

Seared rare tuna steak
with lotus roots, burdock roots and leek purée 3200
マグロのレアステーキ 根菜のソテーと下仁田ネギのピューレ

Pan seared scallops with white bean and cavolo nero ragout3300
ホタテのソテー 白いんげん豆と黒キャベツのラグーとカリフラワーのピューレ

Grilled Cajun spiced jumbo shrimp
with sausage, maitake and fregola 3300
ケイジャンシュリンプのグリル サルシッチャとフレゴラ

Grilled local **swordfish steak** with lemon risotto.....3500
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 pepper 4800
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....4900
CABフィレステーキ ゴルゴンゾーラバター

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 フェンネルとセルバチカのサラダ

Pan-fried beef filet **tournedos Rossini** topped with foie gras,
truffles and Madeira sauce6900
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

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 パルメザンとパプリカドルチェ

Fresh spinach sautéed with ginger 930
ほうれん草と生姜のソテー

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

Kung pao Brussels sprouts with leeks, cashews and spicy sauce.....1200
芽キャベツと長ネギ カシューナッツの"カンパオ"ソテー

Baked cavatappi **mac-n-cheese** with Fontina and Parmesan cheese..1200
フォンティーナチーズとパルメザンチーズのベイクドマックチーズ

All menu prices include sales tax. Bread charge ¥500 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500円頂戴しております。