

# 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 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 1000 / 5ea 2500  
シュリンプ

Atlantic **lobster** tail with cocktail sauce .....1800  
ロブスターテール

**Seafood platter** 3~4 persons  
oyster, shrimp, mussels, clams, lobster, scallops .....9600  
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

**Pair of crostini**, shiitake and duxelles crostini  
and crab and pimento cheese .....1680  
2種のクロスティーニ 椎茸のソテーとデュクセル ズワイ蟹とピメントチーズ

## 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

**Tuna and avocado tartar** with gochujang dressing and papadam 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 dressing .....1880  
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 sauce.....1880  
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.....1950  
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 toast .....2400  
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 クレソンとセルパチカのサラダ 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 dressing .....1500/ 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

**Crispy fried potato wrapped cod milet** with shungiku puree.....1680  
じゃが芋で包んだ白子のクリスピーフライ 春菊のピューレ

**Pan roasted monkfish**  
with lily root puree, maitake mushrooms and yuzu beurre noisette....2980  
アンコウのロースト 百合根のピューレと柚子焦がしバターソース


**Linguine with blue crab**  
spicy Chinese tomato sauce and coriander.....2680  
渡り蟹のスパイシーチャイニーズトマトソース リングイネ

**Sautéed puntarelle** with salt koji aioli and toasted panko.....1200  
プンタレッラのソテーと塩麹アイオリ


## 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.A .....150g 5700 / 250g 9100  
フィレ プライム アメリカ

**Cajun rib eye**, CAB, U.S.A .....300g 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-but**a, Japan.....350g 3600  
ポークチョップ 和豚もち豚 日本

**Lamb chops**, spring lamb, New Zealand .....3ea 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 bird .....2900  
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 ragout .....3300  
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 フェンネルとセルパチカのサラダ

Pan-fried beef filet **tournedos Rossini** topped with foie gras,  
truffles and Madeira sauce .....6900  
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

## SIDES

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

Parmesan **waffle fries** with garlic and paprika dolce .....880  
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。