

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 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

Pair of crostini, scallop and green apples with wasabi mayo,
prosciutto and fig jam with mascarpone cream1680
2種のクロスティーニ ホタテと青林檎 山葵マヨネーズ
生ハムと無花果ジャム マスカルポーネクリーム

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 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 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 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グとフォンドヴォー

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 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

Grilled chicken stuffed calamari
with baby bok choy and 'Nduja chili sauce.....1980
鶏肉を詰めた槍烏賊のグリル 青梗菜のソテーとウンドゥーヤチリソース

Pan roasted monkfish
with lily root puree, maitake mushrooms and yuzu beurre noisette2980
アンコウのロースト 百合根のビューレと柚子焦がしバターソース

Linguine piccolo with oysters and turnips
in a light turnip cream sauce and bottarga 3280
本日の牡蠣と蕪のリングイネ カラスミと蕪のクリームソース

Grilled ebi-imo with honey balsamic glaze and crispy prosciutto.....1200
海老芋のグリル クリスピープロシュートとハニーパルサミコグレアーズ

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 purée3200
マグロのレアステーキ 根菜のソテーと下仁田ネギのビューレ

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ビューレ

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ーラ

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 フェンネルとセルパチカのサラダ

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 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。