

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 Parmesan1ea 700
ベイクドオイスター ウンドゥーヤバルメザン

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, jumbo shrimp, green mussels, clams, lobster9600
シーフードプラッター(オイスター シュリンプ パーナ貝 ロブスター)3~4

Pair of crostini, strawberry, crispy prosciutto
with balsamic wafer and crab and avocado salad1680
2種のクロスティーニ 苺とクリスピープロシュート
ズワイ蟹とアボカドディップ

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

Kombu pressed **snapper carpaccio** with white shoyu dressing,
white celery, purple radish and fresh chili1880
真鯛の昆布締めカルパッチョ ハラペーニョとすだち 白醤油ドレッシング

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 piquillo aioli and micro greens1950
渡り蟹のクラブケーキ ピキージョアイオリとマイクログリーン

Grilled beef filet brochettes with radish and ginger mousse
and shoyu onion sauce1680
牛フィレのプロシュート 生粒胡椒と醤油オニオンソース

House smoked Tasmanian salmon with quail eggs, sour cream,
shaved fennel and fried capers2400
自家製スモークタスマニアサーモン サワークリームとウズラの卵 フライドケーパー

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 croutons1400 / 1800
ロメインシーザーサラダ avocado+300

Kale salad with red and white quinoa, broad beans, tomatoes
and red radish pickles with honey lemon dressing.....1500 / 1850
ケール、そら豆、レッドキヌアのサラダ 紅心大根のピクルス
ハニーレモンドレッシング

Chopped salad with roast chicken, green beans, asparagus,
feta cheese, tomatoes and crispy bacon
with Green Goddess dressing1550/ 1900
チョップドサラダ ローストチキンとクリスピーベーコン
グリーンゴッデスドレッシング

SEASONAL OFFERINGS

Sake marinated **marlin carpaccio**
with Iwa nori rice crackers and Greek yogurt.....1780
熟成漬けマカジキの刺身 岩海苔ライスチップ

Grilled Spanish mackerel filet
with green pea puree, sautéed fava and snap peas, gremolata2980
鯖のグリル そら豆のソテー、グリーンピースピューレとグレモラータ

Linguine with asparagus pesto, grilled asparagus,
prosciutto, pecorino, pine nuts and micro basil 2880
アスパラガスのジェノベーゼ “さぬきのめざめ”のグリルとサンダニエーレ リングイネ

Sautéed spring cabbage and kale with anchovy butter and feta cheese900
春キャベツとケールのアンチョビバターソテー

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-but**a, 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

Roasted Ise lobster with orange and carrot juice reduction
leek and coriander salad.....5800
伊勢海老のロースト オリエンタルオレンジソース

Grilled rare tuna steak with green olive tapnade,
basil oil and asparagus 3200
マグロのレアグリル アスパラガスとバジルタプナード

Grilled snapper filet with riced cauliflower and kale saute,
cucumber, green papaya and mint salad..... 2900
真鯛のグリル フライドカリフラワーライスとグリーンパパイヤサラダ

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 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 ginger930
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

Pan roasted fruits tomatoes with yogurt labneh and dukka spice.....1000
フルーツトマトのロースト ヨーグルトラブネとデュカスパイス

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。