

# CRISTA

All lunches are served with fresh baked bread from breadworks, house-roasted coffee from THE ROASTERY, and fresh brewed organic iced tea.  
ブレッドワークスの焼きたてパン、ザ・ロースタリーのコーヒー、オーガニックアイスティーが付きま

## WEEKLY Dec. 9-13

<b>SMALL SOUP</b>	<b>Sweet potato soup</b> .....+600 さつまいものポタージュ *全てのメニューにつけることができます
<b>SALAD</b>	<b>Spinach, kale, soba and iberico bellota salcicce salad</b> with lemon dressing.....1750 イベリコサラミとほうれん草 ケール ソバの実のサラダ レモンドレッシング
<b>SANDWICH</b>	<b>Basil marinated and grilled chicken breast</b> with tomato, arugula and Padano on toasted ciabatta .....1850 バジルでマリネしたチキンのグリル ルッコラとグラナパダーノのチャパタサンド
<b>SPECIAL</b>	<b>Loco Moco</b> with fried eggs and gravy sauce.....2100 ロコモコ フライドエッグとグレイビーソース
<b>GRILLED SEAFOOD</b>	<b>Grilled jumbo shrimp</b> over white corn grits with seasonal veggies.....2100 シュリンプのグリル ホワイトコーングリッツと季節野菜
<b>GRILLED MEAT</b>	<b>Grilled pork loin</b> with smoky beans ragout.....2100 もち豚ロースのグリルとスモーキーホワイトビーンラガー
<b>STEAK</b>	<b>Grilled top blade chuck steak</b> with tamari & balsamic sauce .....2200 ミスジステーキ たまり醤油バルサミソース

## A LA CARTE

<b>Tuna and avocado tartar</b> with gochujang dressing and papadum crisps.....1880 マグロとアボカドのタルタル パパダム コチュジャンドレッシング
New Orleans style <b>BBQ shrimp</b> 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
Romaine <b>Caesar salad</b> with Parmesan and croutons *add avocado +300.....1400 ロメイン シーザーサラダ *トッピング:アボカド +300
<b>BLT &amp; A</b> with arugula on whole wheat toast with garlic aioli.....1900 ウイートブレッドの BLT & A サンド ガーリックレモンアイオリ
Crispy <b>buttermilk fried chicken</b> with coleslaw, pepper Jack cheese and gochujang mayonnaise on a potato bun .....1950 クリスピーフライドチキンサンドイッチ コチュジャンマヨネーズ
<b>CRISTA burger</b> , fresh ground 170g prime chuck patty, on a potato bun with waffle fries *add avocado, bacon or premium cheese +300 each.....2300 クリスタ バーガー U.S.A. プライムビーフ ワッフルフライ *トッピングをアボカド、ベーコン、プレミアムチーズからお選びいただけます。各+300
<b>Lamb chops</b> , spring lamb, New Zealand 2ea, with mashed potatoes and market vegetables .....2900 ラムチョップ スプリングラム ニュージーランド
Grilled local <b>swordfish</b> steak with lemon risotto.....2800 メカジキのグリルとレモンリゾット

## PREFIX LUNCH COURSE

¥3,900

<b>APPETIZERS</b>	<b>Sweet potato soup</b> さつまいものポタージュ	Jumbo lump blue <b>crab cake</b> with herb aioli and baby greens 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
	<b>Tuna and avocado tartar</b> with gochujang dressing and papadum crisps マグロとアボカドのタルタル パパダム コチュジャンドレッシング	Romaine <b>Caesar</b> salad with Parmesan and croutons *avocado +300 ロメイン シーザーサラダ *アボカド +300
	New Orleans style <b>BBQ shrimp</b> in spicy butter and lemon sauce ニューオーリンズスタイル BBQシュリンプ	
<b>FROM THE GRILL</b>	<b>Loco Moco</b> with fried eggs and gravy sauce ロコモコ フライドエッグとグレイビーソース	<b>CRISTA burger</b> , fresh ground 170g prime chuck patty on a potato bun with waffle fries *choice of avocado, bacon or premium cheese クリスタ バーガー U.S.A. プライムビーフ ワッフルフライ *トッピングをアボカド、ベーコン、プレミアムチーズからお選びいただけます。
	<b>Grilled jumbo shrimp</b> over white corn grits with seasonal veggies シュリンプのグリル ホワイトコーングリッツと季節野菜	<b>Lamb chops</b> , spring lamb, New Zealand 2ea ラムチョップ スプリングラム ニュージーランド
	<b>Grilled pork loin</b> with smoky beans ragout もち豚ロースのグリルとスモーキーホワイトビーンラガー	<b>Beef filet mignon</b> , John Dee, Australia 150g +900 フィレ John Dee オーストラリア +900
	<b>Grilled top blade chuck steak</b> with tamari & balsamic sauce ミスジステーキ たまり醤油バルサミソース	Grilled local <b>swordfish steak</b> with lemon risotto and crispy chorizo メカジキのグリルとレモンリゾット
<b>DESSERTS</b>	Lemon mascarpone <b>cheesecake</b> with blueberry sauce レモンマスカルポーネ チーズケーキ ブルーベリーソース	<b>Banana chiboust cream pie</b> with toasted coconut and peanuts バナナとカスタードのクリームパイ トーストココナッツとピーナッツ
	Flourless <b>chocolate cake</b> with pistachio gelato ヴァローナチョコレートケーキ ピスタチオジェラート *小麦粉不使用	Today's selection of <b>gelato and sorbet</b> 本日のジェラートとソルベ