

CROSS JOURNAL

For Autumn



Vol.04 [TAKE FREE]
2015 SEPTEMBER

● BY CROSS TOKYO ●
http://www.cross-tokyo.com

クロストークは、「美味しい料理とお酒」を通じ、ヒト・モノ・コトの交差交流を創造し、それらの摩擦によってできる空気をリーズナブルな価格で楽しめる「ユージュアル(日常)ダイニング」です。皆さまの人生のさまざまなシーンをお手伝いしたいという想いで、ふらっと「寄れる頼れる」場所が六本木交差点に開業。



シェフ・増山明弘が語る

クロストーク一発。 日本を食材で旅する。

※時期や適正によって産地が異なる場合があります。

美味しいものだけを求めても、食を豊かにすることはできません。クロストークでは常に食を取り巻く様々なモノ・コトに工夫し、演出しています。中でも料理がレストランの要であり、そして食材が料理の要。日々、造り手たちの熱い想いと共に、味わい深い食材の数々が届けられます。そこに私たちの“技”を加えることで、食材の力を際立たせ、日常の味の宝庫に向け、「クロストーク」を営業しているのです。そこで、今回は私から食材との出会いや生産者との関係等をお話しさせていただきます。

世界各國の香り高いハーブを約400種類収集・自然農法で育てている「大多喜ハーブガーデン」があります。そのハーブガーデンを一望できるレストランの門を叩いてから、自分の食材への想いが大きく変わることになりました。知人の紹介により、この料理長となったわけですが、私はここで4年間朝から晩までハーブの華やかな香りに囲まれ、それまで感じることもなかった自然の素晴らしさ、人の熱い想いや温かさに触れながら、流れる穏やかな空気を体験しました。ハーブは飾りのように使うだけでなく、量や意味を考えながら使うんだ！今では当たり前のことですが、大きな発見です。

それがハーブの道を極めると決めた瞬間だったかもしれません。こうして生産者たちの心に触れながら、四季の移ろいに重なる食材の味をどのようにお皿で表現するか、本気で向き合う日々を送り始めました。今なおお世話になっている農家や漁港との深い絆に感謝しています。向き合い方が分かった今では、飛び込みでお会いすることもしばしば。北海道・神内ファームの赤毛和牛こそソレ(「クロスバーグ」の肉!)。また新郎新婦からの依頼のひと声、雑誌「料理通信」からの紹介、石川県や岩手県の食材フェアを開催した際の出合いなど、その幅は広がるばかりです。時間が許す限り

直接生産者とお会いし、美味しい関係を築いています。造り手の想いを背負いながら「豊かな食」をお届けしますので、クロストークから始まる食材の旅を皆さまも存分にお楽しみください！



料理長
増山 明弘

SPECIAL SEASONAL MENU

テーブルが盛り上がること間違いなし！
クロス渾身のコースメニューをご紹介します。

シェフの技が光るとっておきの料理を、
3つのシーンに合わせてコース仕立てでご用意しました。

旬のハーブを感じるプリフィクスコース

シェフ・増山渾身のハーブコースが誕生。アミューズからデザート、更には食後のドリンクまで6品全てに季節のハーブを効かせたプリフィクスコースです。紫蘇のさっぱりとした和テイストが涼しい「緑のガスパチョ」をはじめ、雲丹を絡めた「自家製ジェノベーゼ」、ソースや塩にハーブを効かせたメインディッシュなど、確実に料理を引き立て、爽やかな味と香りの印象を残すハーブ料理の数々。どんな体調のときにも身体にすんなりと美味しく入っていくはず。極めつけは「大多喜ハーブガーデンのフレッシュハーブティー」。ハーブワゴンに用意された旬のハーブたちを、その場でブレンド。リラックス効果抜群です。窓際でけやき坂を眺めながら、ハーブ談義をするデートが流行中?!



クロスと言えば！ なメニューが詰まった スペシャルコース

アミューズ、アペタイザー、パスタ、魚料理、肉料理、デザートまで全6品は「ザ・クロストーク」なメニューを集めました。メインディッシュはもちろん「ブイヤベース・ド・フクオカ」と「クロスバーグ」をオンメニュー。食材との出会いから、想いを込めて考案された看板メニューの数々は、いかなる接待シーンでも満足頂けること間違いなし!!是非ソムリエに、料理毎にワインをセレクトしてもらって頂きたい。



仲間・家族・友人と 盛り上がりた、 大皿スタイルコース

正にヨーロッパのわいわい賑やかな食卓をイメージした、シェアスタイルのコース。たくさん作るからこそ美味しいおばあちゃんの料理のように、大皿だからこそお酒が進む料理の数々。パスタや肉料理はシェフの気まぐれです。選べる充実のフリーフロア(¥2,000のベーシックプラン or ¥2,500のグレードアッププラン)で、楽しい時間はあっという間に過ぎ、仲間との関係はしっかりと深まるはず。大人数でアツい思い出作りを!!

2015 AUTUMN CROSS INFORMATION

【BRIDAL FAIR】

知りたい! が全て叶う、ブライダルフェア開催!

結婚式を迎えたカップルは、大切な一日に向けて夢が広がるばかり。候補となる会場への知りたいことも増えるばかりでしょう。そんな方々に向け、チャペル・会場見学はもちろん、贅沢な試食会と相談会を含めた贅沢なブライダルフェアを、月に一度開催しています。クロストークの魅力や存分に体験し、お二人だけのスペシャルな一日を想像して下さい。開催日などの詳細はHPをご覧ください。



【NEW RELEASE】

クロストークが素敵な朝食を提案!



心と身体を健やかに育んでくれる、オーガニックハーブを使った朝食の販売を開始しました。ハーブの魔術師とも言われるシェフ・増山が考案したのは、トマト&バジル、人参&リンゴ&タイム、ほうれん草&チャービルという3種類のパウンドケーキと、6種のハーブを贅沢にブレンドしたハーブティー。新しい一日ははじまりにふさわしい「Bon Petit Déjeuner (¥1,200税別)」は引き菓子にもおすすめ!

【EVENT】

けやき坂イルミネーションを一望できるのはココだけ!



もちろん今年もあの季節がやってきます。毎年クリスマスシーズンからバレンタインシーズンに向けて大きな話題となるけやき坂のイルミネーション。コレを贅沢に一望できるのはクロストークだけ!ステンドグラスの間からこぼれる無数の光...その特等席でのディナーは、驚くほどロマンチックです。詳しいスケジュールなどは随時HPとfacebookでご案内します。

【CINEMA】

『わたしの会うまでの1600キロ』 大ヒット上映中

女って自分探しをしたがる面倒くさい生き物。でもそれは決して無駄ではなくカナシミと向き合いリストアする大切な時間。世界中を大きな感動に巻き込んだ実在する女性の自伝を「キューティ・ブロード」のリーズ・ウィザースプーンが抱え込み、自身のブログで制作と主演を務め、今年のアカデミー賞主演女優賞にもノミネートされた映画がこれ。アメリカ西海岸にある自然歩道のパンフィック・クレイスト・トレイルという過酷なコースに挑み、1600キロの距離を1人で歩き通した女性、シェリル・ストレイド。辛い別れから自暴自棄になり、思いついた無謀な旅。シェリルが道中食べられるのはバックパックに詰め込んだ「粥」のみ。しかし、旅の途中出会った農夫の配慮により、宿と手料理にありつけた彼女が「美味しいです」と言いながら食らいついていたのはスベアリア。人生の旅を続けるにも、人との語らいと栄養を分けなければ、しっかり前を向いて歩いていけない。「食」は、心の潤いでもある。

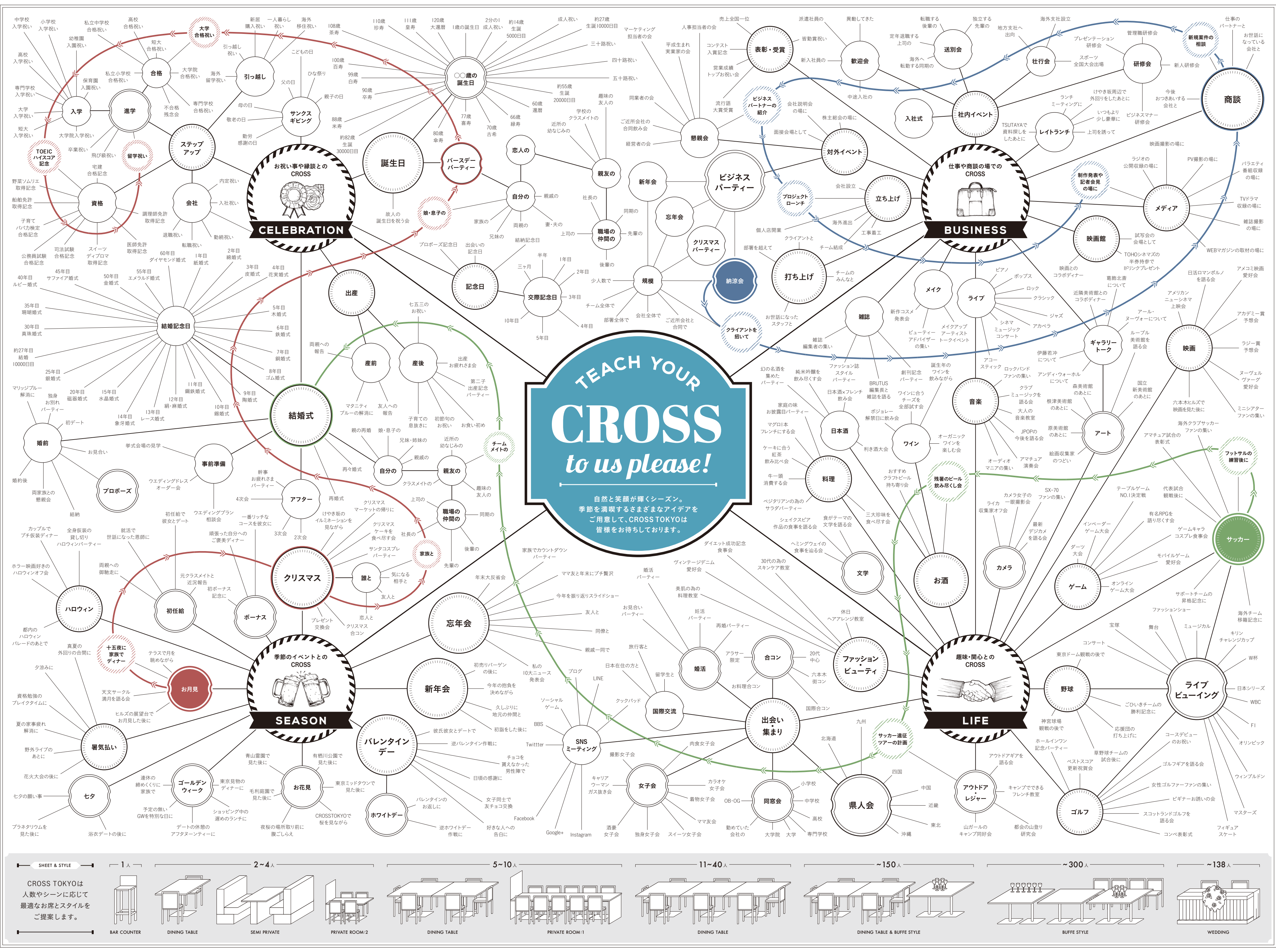


伊藤さとり
トキオ・パノラマシティ
邦画と洋画の記者会見や舞台挨拶を週5回は担当する映画MCであり、年間400本以上は映画を見る映画マニア。

INFORMATION

■ ACCESS 〒106-0032 東京都港区六本木 5-10-25 EX(けやき坂ビル)R2F
■ TEL 03-5772-1445
■ HOUR 15:00~23:30 (LO 22:30) 不定休
■ URL www.cross-tokyo.com
※ 曜礼・貸切の事情により変動があります。





SHEET & STYLE

CROSS TOKYOは人数やシーンに応じて最適なお席とスタイルをご提案します。

1人

BAR COUNTER

2~4人

DINING TABLE

5~10人

SEMI PRIVATE

11~40人

PRIVATE ROOM:2

50~100人

PRIVATE ROOM:1

11~40人

DINING TABLE

~150人

DINING TABLE & BUFFE STYLE

~300人

BUFFE STYLE

~138人

WEDDING