



Pasta 旬野菜のあたたかいポタージュ+パン付

本日のパスタ ～PASTA OF THE DAY～ ¥1,200～
Today's recommend pasta

長谷川さん家の驚異的マッシュルーム×自家製タリオリーニ ¥1,300
Homemade tagliolini with Mr.Hasegawa's mushrooms from Shizuoka

スーシェフ・KOJIの本格ナポリタン 彩り野菜を絡めて ¥1,500
Koji's Spaghetti Naporitana

Fish & Meat 旬野菜のあたたかいポタージュ+パン付

福岡魚市場直送・天然鮮魚の“ブイヤベース・ド・フクオカ”
“Bouillabaisse de Fukuoka” thick broth soup of seaborne's performers
S ¥1,300 M ¥2,500

北海道産赤毛和牛×フレンチフォアグラの“クロスバーグ”
“CROSS BURG” Hokkaido beef hamburger steak and French foie gras, black truffle sauce
S ¥2,000 M ¥3,700

シェフMASUYAMAの気まぐれメインディッシュ ～お肉編～
Grilled? Stewed? Roasted? Chef's special meat dish
¥1,200～

Salad 上記のサイドメニューにパン付

“サラダ・サラダ・サラダ” オーガニックハーブヴィネグレット
“Salad Salad Salad” Fresh vegetables with organic herb vinaigrette sauce
S ¥450 M ¥900



Alcohol Glass ¥500

アサヒ エクストラコールド 生ビール Asahi Extra Cold draft beer

スパークリングワイン Sparkling Wine

白ワイン / 赤ワイン White Wine / Red Wine

オリジナルサングリア Original Sangria

Non Alcohol Glass ¥500

オレンジジュース / アップルジュース Orange Juice / Apple Juice

コカ・コーラ / ジンジャーエール Coca Cola / Ginger Ale

Café Cup ¥500

大多喜ハーブガーデンのフレッシュハーブティー Original blended fresh herb tea

煎り玄米のハーブコーヒー Organic herb coffee with roasted brown rice (Decaf)

コーヒー / 紅茶 Coffee(Ice/Hot) / Tea(Ice/Hot)

エスプレッソ Espresso

カフェラテ / カフェオレ / カプチーノ Caffè latte / Café au lait / Cappuccino



Dessert ドリンク(左記よりお選び下さい) 1杯付 ALL ¥800

彩り果実とミントの“フルパッチョ” 歓喜するシャンパーニュのソルベ
“Frupaccio” Herb marinated seasonal fruits with champagne flavored sorbet

レモンとリコッタチーズのガトー オリーブオイルのグラスを添えて
Lemon and ricotta cheese cake served with olive oil ice cream

西田牧場バターナッツとコーヒーのタルト仕立て シナモンのグラス添え
Butter-nut and coffee cream tart, with orange mousse and cinnamon ice cream

三谷牧場ジャージー牛モッツアレラチーズ&苺の飴掛け ベリーのソース
Creamy Jersey fresh cheese and candy strawberry, berries sauce and basil jelly

17:00～23:30 DINNER TIME

Dinner Course

ディナータイムは3つのコースをご用意。
今夜はどちらのコースになさいますか？

We have 3 types course as follows at dinner time.
Which course would you like tonight?

Menu Degustation ¥5,000-

“旬を楽しむ。笑顔になる。” ハーブを感じるブリフィックスコース
《アミューズ・冷前菜・温前菜・メインディッシュ・デザート》

Menu CROSS TOKYO ¥6,500-

想いのつまった一皿一皿…“The CROSS TOKYO”堪能コース
《アミューズ・冷前菜・温前菜・魚料理メインディッシュ・デザート》

Menu Grande ¥3,500-

欧米の賑やかな食卓をイメージ。シェアして深まる大皿コース
《アミューズ・サラダ・前菜盛・パスタ・グラタン・肉料理・デザート》

A la Carte

左記コース以外に単品料理もご用意。
詳しくはブラックボードでご案内中！
You can also order a la carte dishes.
For details, refer to the attached “black board”

前菜 Appetizer ¥900～

タパス Tapas ¥350～

パスタ Pasta ¥1,200～

魚料理 Fish dish ¥1,300～

肉料理 Meat dish ¥1,300～

デザート Dessert ¥800～

チーズ Cheese ¥500～

食材によるアレルギーなどがございましたら、スタッフにお申し付け下さいませ。
Kindly inform your waiter prior to ordering if you are allergic to certain food stuff or are observing dietary restrictions.

価格はすべて税抜き表示でございます。
Not including tax 8%.



読書に、会議に、勉強に、インターネットに。
快適なアフタヌーンタイムをお過ごし下さいませ。
お1人様でも、団体様でも大歓迎！
Wi-Fi パスワードはスタッフまでお尋ね下さい。

