

CROSS47 Ryukyu Italian cuisine

CROSS47 琉球イタリアンメニュー

Cold appetizers

冷前菜

Marinated octopus, red melon, and dried tomatoes with awamori moromi vinegar

■**島ダコ、モーウイ、自家製ドライトマト** 首里 瑞穂酒造のもろみ酢マリネ 1,600
島ダコとモーウイ(赤瓜)、ドライトマトをもろみ酢でさっぱりとマリネ。ワインのお供に。

Carpaccio of fresh fish with mugwort and island Japanese shallot, aioli sauce.

■**カツオのカルパッチョ** フーチバーと島らっきょう スクガラスのアイオリソース 1,800
沖縄県産よもぎ(フーチバー)と島らっきょうを細かく刻んでマリネに。
アイゴの稚魚を塩漬けにした「スクガラス」とニンニクで作るアイオリソースが全体をまとめる。

Hot appetizer

温前菜

Charcoal grilled white asparagus from Veneto with dill hollandaise sauce

■**ヴェネト産 ホワイトアスパラガスの炭火焼き** ハママーチのオランダーズソース 1本 1,400
イタリア最高峰のホワイトアスパラ。ハママーチ(リュウキュウヨモギ)と卵黄、バターのソースで。

Chimumachi is a local dish of Okinawa. Pork liver is wrapped in net fat and steamed, then served with awamori and marsala sauce.

■**県産豚レバーの「チムマチ」** 泡盛、生姜、マルサラ酒のソース 1,600
ピエモンテ州の郷土料理「グリーヴァ」を沖縄の郷土料理「チムマチ」でオマージュ
豚レバーを網脂で巻いて蒸し焼きにし、泡盛とマルサラ酒を効かせたソースで。

Pasta

パスタ

Spaghetti with organic pepper and local papper "PIPERCHI" cheese sauce

■**島胡椒ピパーチとスリランカ産 黒胡椒のカチョ・エ・ペペ** 1,400
胡椒とチーズのみで仕上げるローマの伝統パスタ ピパーチの香りが病みつきに <スパゲッティ>

Pasta made with Okinawa's prefectural fish "Gurukun" and Okinawa's fennel "Eechobah". Breadcrumbs, raisins, pine nuts and garlic.

■**沖縄県魚 グルクンとイーチョーバーのカサレッチェ** シチリアンスタイル 1,900
本場ではイワシとウイキョウを用いるが沖縄の県魚「グルクン」と沖縄のウイキョウ「イーチョーバー」で
中にはレーズン、松の実、ニンニクを効かせたパン粉。ショートパスタ<カサレッチェ>

Fish & Meat dish

魚&肉

Homage to the imperial court dish "Irabu Shinji" Enjoy the rich flavor of fish and winter melon with a sauce of Irabu and fish extract.

■**「イラブーシンジ」 県産鮮魚のロースト 冬瓜 花穂と赤紫蘇** 2,800
宮廷料理「イラブーシンジ」のオマージュ イラブーと魚のエキスのソースで魚、冬瓜を滋味深く味わう

Homage to Okinawan local cuisine "Inamuduchi".

Braised spare ribs with white miso and tomatoes and served with shiitake mushroom risotto.

■**キビまる豚スペアリブの「イナムドゥチ」** 味噌トマト煮込み 椎茸のリゾット 2,600
沖縄県の郷土料理イナムドゥチ 甘めの白味噌を使った汁物。トマトを加えた煮込みにアレンジ

メ

シメ

Homage to Okinawa soba - Sea snake and pork soup with homemade spaghetti

■**イラブーとキビまる豚のエキス** 自家製タリオリーニ "SOBA" 1,400
イラブーと豚の旨味が詰まったスープ。シークラーサーとローリエを加え香りのアクセントに。
47が考えたイタリアンスタイルのそば。最後のメに是非。1皿50g。取り分けてお出します。

47 Grand menu

47 グランドメニュー

Cold appetizers

冷前菜

Put the herb salad in the pizza dough , with prosciutto, parmesan cheese, island pepper and fresh tomato ceviche

■Bomba!!!

ピッツァ生地でハーブサラダ、生ハム、パルミジャーノチーズを包みフレッシュトマトのセビーチェで食す

2,400



Wagyu carpaccio with horseradish, parmesan cheese, lime, balsamic

■県産和牛のカルパッチョ 山わさび、パルミジャーノチーズ、ライム、バルサミコ

和牛の赤身の旨味、山ワサビの辛味、ライムとバルサミコの酸味が口の中でせめぎ合う

2,600

Caprese with tomato and buffalo mozzarella

■宜野座村 林さんのトマト イタリア産水牛モッツァレラのカプレーゼ

イタリアンの王道前菜 沖縄はこの時期にトマトの旬を迎える ジューシーなトマトをお楽しみ下さい

S 1,800

M 3,600

Squid and spring vegetable salad with green mustard and passion fruit

■ヤリイカと春野菜のサラダ グリーンマスタードとパッションフルーツ

ボイルしたヤリイカと春野菜をグリーンマスタードのヴィネグレットでサッと和える。最後にパッションのソース

1,800

Hot appetizer

温前菜



Grilled organic big mushroom<PORTA BELLA>

■静岡県 富士山麓 長谷川さんの驚異的ジャンボマッシュルームのオープン焼き

富士の湧水で育てる無農薬マッシュルーム 焦がしバターと生ハム、エシャロットのソース

1,800

Stewed wagyu reticulum , tamato sauce

■国産牛トリッパとギアラのトマト煮込み

トリッパ、ギアラ、トマト、香味野菜の旨味を最大限に効かせたブロードで丁寧に煮込む

1,800

Charcoal-grilled tiger prawns, tomato and garlic sauce

■車海老の炭火焼き ゴロゴロニンニクのマリナーラソース

車海老を炭火で香ばしく焼き上げ トマト、ニンニク、オレガノのソースで

4尾 2,800

Cicchetti

おつまみ



Garlic Stir-fried Cabbage and Anchovies

■キャベツとアンチョビのアーリオ・エ・オーリオ

900

Okinawan pork pate de campagne

■キビまる豚のパテ・ド・カンパーニュ

1,200

Prefectural chicken liver paste

■県産鶏のレバーペースト

950

Homemade ham and tuna sauce

■キビまる豚の自家製ハムとツナのソース “マイアーレ・トンナート”

1400

Assorted Italian Cheese

■イタリア産 チーズの盛り合わせ

1,600

Pickled vegetables

■野菜のピクルス

850

Sicilian style vegetable stew with tomatoes

■カポナータ シチリア パレルモ風野菜のトマト煮込み

850

Assorted olives

■オリーブ盛り合わせ

600

■<おかわり>パーネカラザウ、フォカッチャ、フォルマッジディップ盛り合わせ

最初に出てくるいつものあれです ※フォカッチャのみは+150円

450

Pasta / Risotto

パスタ・リゾット



<Alba of memories> Tagliolini with super mushrooms, butter, parmesan cheese

■長谷川さんの驚異的マッシュルームのタリオリーニ 1,800
ピエモンテ州の伝統パスタをオマージュ 長谷川さんの生マッシュルームを惜しげもなくスライス

Spaghetti with homemade italian sausage, spring vegetables, aglio e olio

■自家製サルシッチャと春野菜のアーリオ・エ・オーリオ 1,900
ハーブを入れて作る自家製のイタリアンソーセージと春野菜の苦味が後引く旨さ <スパゲッティ>

Spaghetti with stewed wagyu mince sauce

■県産和牛のボロネーゼ 2,200
県産和牛ミンチを柔らかくしっとり煮込んだボロネーゼ <タリアッテレ>

Spaghetti with squid ink, butter sauce

■県産セイイカのイカ墨 1,900
バターを効かせたトマトソースにたっぷりのイカ墨。お歯黒確定します。 <スパゲッティ>

Spaghetti with tomato and chili sauce

■カラブリア産ンドゥイヤのアラビアータ 1,600
辛いトマトソース。カラブリア産の辛いペースト状のサラミ"ンドゥイヤ"が後引く旨さ <ペンノーニ>

4 types of cheese risotto

■クアトロ・フォルマッジのリゾット 1,800
モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、タレッジョ、パルミジャーノ4種のチーズの濃厚リゾット

Truffle and mushroom risotto, broken egg yolk

■トリュフとマッシュルームのリゾット 卵黄を崩して 1,900
トリュフとマッシュルームのソースをパルミジャーノで合わせて 卵黄が旨味を上げる

Fish & Meat dish

魚&肉

※メインディッシュは調理に60分程かかりますので
早めにオーダー頂きますようお願い致します。

Steamed fresh fish and spring vegetables wrapped in paper

■県産鮮魚と春野菜の月桃カルトッチョ(紙包み焼き) 2,800
ローストした魚と春野菜を月桃と一緒に蒸し焼きに。紙を開けた時の香りも楽しんで頂けます。



Specialty "Pollo alla diavola47" Roasted whole chicken with original blend spice

■スペシャリータ "ポッロ・アラ・ディアヴォラ47" <丸鶏の悪魔焼き> 半羽 2,400
CROSS47看板メニュー 不動の人気No1 10種類以上のスパイスとジューシーな鶏肉が病みつきに。 1羽 4,600

Charcoal-grilled NZ lamb with snap pea and green pepper sauce

■NZ産 仔羊の炭火焼き 名護 荘司さんのスナップエンドと緑胡椒のソース 3,800
仔羊を炭火でじっくり焼き上げる スナップエンドの爽やかな苦味と、緑胡椒の辛味が良いアクセント。

Roasted US beef sirloin, Soy sauce garlic butter and bourbon whiskey

■USサーロインのビステッカ 島ニンニクバター醤油 バーボンの香り 300g 4,200
熱々の皿で豪快に仕上げるステーキ ニンニクバター醤油の香りが食欲をそそる。 400g 5,400
500g 6,600

※Main dish takes about 60 minutes to cook.

Dessert

デザート



Tira-misu

■本家のティラミス ~サルデーニャ島直伝~ 700
イタリアンドルチェ不動の人気No1だと勝手に思っています。

Brown sugar pudding

■黒糖プリン 700
しっとりした舌触りのプリンに黒糖の甘み

Home made ice cream

■自家製 無添加ジェラート 600
「バニラ」「マンゴー×ヨーグルト」「パイナップル×バジル×ココナッツ」からお選び下さい