

CROSS47 Seasonal recommendations

CROSS47 今のオススメ

Antipasto Fredde

冷前菜

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 肉厚でジューシーなトマトをお楽しみ下さい

S 1,800
M 3,600

Watercress salad with balsamic sauce

■南城市 垣花樋川 親川さんのクレソンのインサラータ バルサミコ

日本名水百選に選ばれる南條市の湧水で作られるクレソン シンプルながらも味わいの深い

1,400

Strawberry, ricotta cheese, Prosciutto

■宜野座村 妻鹿さんの苺×自家製リコッタチーズ×プロシュート

旬の果実の甘味と生ハムの塩味のマッチが美味すぎる

1,800

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”

北イタリアピエモンテ州の伝統料理をオマージュ ツナ、ケーパー、アンチョビ、卵黄のソース

1,400

Carpaccio of fresh fish with kumquat vinaigrette

■ブリのカルパッチョ 金柑のヴィネグレット

旬の金柑を合わせたカルパッチョ 金柑の甘みと苦味が季節を感じさせる

1,800

Antipasto Calde

温前菜

Grilled seasonal vegetables with gorgonzola cream sauce

■滋賀県 みなくちファーム無農薬野菜のグリル ゴルゴンゾーラクリームソース

みなくちファームの旬野菜をシンプルにグリル。ゴルゴンゾーラの濃厚クリームソース

1,900

Milt meuniere, burnt butter, cauliflower puree

■白子のムニエル 焦がしバター カリフラワーのピューレ

表面をパリッと焼き、中はトロッと仕上げました。香り高い焦がしバターソースで。

1,900

Pasta

パスタ

Spaghetti with prawn, tomato cream sauce

■久米島産 車海老のアメリカヌトマトクリーム

海老好きには堪らない海老の旨味いっぱいのパスタ <リングイネ>

2,900

Spaghetti with homemade italian sausage, beef ragu

■自家製サルシッチャと牛ラグーのラグー・クラシコ タリオリーニ

ハーブを入れて作る自家製のイタリアンソーセージとほろほろに煮込んだ牛ラグー <タリオリーニ>

2,200

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

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

1,900

Carne

肉

※メインディッシュは調理に時間を要しますので
早めにオーダー頂きますようお願い致します。

Okinawan Wagyu beef cheek stew in red wine

■県産和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 田芋のピューレ

ホホ肉をほろほろになるまで煮込む 赤ワインとの相性抜群

2,900

※Main dish takes about 60 minutes to cook.

47 Grand menu

47 グランドメニュー

Antipasto Fredda

冷前菜

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

■ Bomba!!!

爆弾の様に膨らんだピッツァ生地と岸本ファームの無農薬ハーブサラダ
生ハム、パルミジャーノチーズ、島唐辛子とフレッシュトマトのセビーチェで食す

2,400



Wagyu carpaccio with horseradish, lime, balsamic

■ 県産和牛のカルパッチョ 山わさびとライムとバルサミコ

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

Antipasto Caldo

温前菜



Grilled organic big mushroom<PORTA BELLA>

■ 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

静岡県 富士山麓で育つ驚異的マッシュルーム 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旨味炸裂 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

White wine and garlic steaming mix clams

■ 貝・貝・貝

ホンビノス、ムール、アサリを白ワインとニンニクでただただシンプルに蒸し焼き 隠し味にオリオンビール

2,000

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

キャベツをさっと炒めてニンニクとアンチョビを絡ませる

900



Okinawan pork pate de campagne

■ キビまる豚のパテ・ド・カンパーニュ

いわずと知れた定番おつまみ ワインのお供に最高!

1,200



Prefectural chicken liver paste

■ 県産鶏のレバーペースト

白レバーとじっくり炒めた玉ねぎをペーストにし、白トリュフオイルで香り付け

950

Assorted Italian Cheese

■ イタリア産 チーズの盛り合わせ

その時のチーズを3種類盛り合わせ 食事終わりにワインが残っていたら頼みたくなっちゃう。

1,600

Pickled vegetables

■ 野菜のピクルス

厳選野菜を少し甘めのピクルス液で漬け込みます。フォーク休めにどうぞ。

850

Eggplant, zucchini, paprika, onions, carrots, celery boiled in tomatoes

■ カポナータ

契約農家直送の野菜のパレルモ風トマト煮

850

Assorted olives

■ オリーブ盛り合わせ

種入りグリーンオリーブ、ブラックオリーブ、グリーンオリーブ

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

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

1,800



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

■スリランカ産 黒胡椒と島胡椒ピパーチのカチョ・エ・ペペ

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>

1,400



Spaghetti with oysters, green onions, and sea lettuce, aglio e olio

■牡蠣、焼きネギ、アオサのアーリオ・エ・オーリオ

牡蠣と長ネギを香ばしく焼き上げアオサと合わせる。海の香りが広がるパスタ <リングイネ>

2,200



Spaghetti with stewed wagyu mince sauce

■県産和牛のボロネーゼ

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 <タリアテッレ>

2,200



Spaghetti with squid ink, butter sauce

■県産 白イカのイカ墨

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>

1,900

Spaghetti with tomato and chili sauce

■カラブリア産ンドゥイヤのアラビアータ

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>

1,600

4 types of cheese ridotto

■クアトロ・フォルマッジのリゾット

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

1,800

Pesce

魚



""Acqua pazza" Stewed okinawa fish, clam, tomato, Shell ginger

■県産鮮魚と車海老のアクアパッツァ

ナポリの代表的な魚介のスープ仕立て 魚介が織りなす旨味のハーモニーに溺れること間違い無し

2,800

Carne

肉

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



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

■スペシャリータ "ポッロ・アラ・ディアヴォーラ47" <丸鶏の悪魔焼き>

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

半羽 2,400

1羽 4,600

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

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

300g 4,200

400g 5,400

500g 6,600

※Main dish takes about 60 minutes to cook.

Dolce

ドルチェ



Tira-misu from sardegna

■本家のティラミス ~サルデーニャ島直伝~

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。

700



Pudding with rum

■瑞穂酒造ISLAND RUMのプリン 黒糖リキュール「KOKUTO DE LEQUIO」

ラムと黒糖リキュールの味わい、香りが口いっぱいに広がります！大人のプリン。

700



Home made ice cream

■自家製 無添加ジェラート Take Outも可能！！

「バニラ」、「島バナナ×チョコレート」、「紅芋×沖縄シナモン(カラキ)」

600