

CROSS47とは？

沖縄県産の逸食材を中心に“日本や世界の美味しい”を楽しめるレストランテ。
ワインを中心に50種以上を取り揃え、料理とのマリアージュも提案。

「美味しい！旨い！」や「楽しい！嬉しい！」は当然で、その先の世界で
ヒト・モノ・コトが交差交流(クロス)し、様々なドラマを生み、豊かな時間を提供する場所。

レストランテならではの素敵でロマンチックな時間を創造したり
地域の自慢の品々や文化、食を通しての社会貢献を発信する拠点となり
沖縄・那覇の新しい【食の社交場レストランテ】となる為に
Ristorante e Festival "CROSS47" は誕生しました。

Why 47？

店名にある「47」は、沖縄県の都道府県コードで、地に足を付け
地元根付いた店作りをしたい、と強く思ったからです。
また、沖縄の地で、47都道府県の逸食材や全国各地の
ヒト・モノ・コトとの交差交流(クロス)も提案して参ります。

Ristorante e Festival *Cross47*

Antipasto Fredde

冷前菜

Mozzarella cheese with Okinawan mango , dry-cured ham

■イタリア産 水牛モッツァレラとと北海道産 赤肉メロン「らいでん」と生ハム
モッツァレラのクリーミーさ、メロンの甘み、生ハムの塩気。三味一体。白ワイン必須！！

S. 1,800
M. 3,400

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

2,000

"Salade47" Seasonal vegetable's with Moromi vinegar

■インサラータ47

全国各地の旬の野菜を使用したサラダ 首里"瑞穂酒造"のもろみ酢を使用したヴィネグレットで

1,500

Marinated pesticide-free basil genovese and octopus, tomatoes, purple onions and olives

■島蛸ジェノベーゼ

岸本ファームの無農薬バジルのジェノベーゼと島蛸、セミドライトマト、オリーブのマリネ

1400

Wagyu carpaccio with horseradish, lime, balsamic

■山城牛とうがらしのカルパッチョ 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

2,400

Marinade okinawan squid and okinawan red cucumber, herb dressing

■県産ヤリイカとモーウイのマリネ

ヤリイカ、モーウイ（赤ウリ）、赤玉ねぎ、ハーブを自家製ハーブヴィネグレットでマリネ

1,600

Okinawan pork country-style pâté

■キビまる豚のパテ・ディ・カンパーニャ

定番中の定番シャルキュトリー！！ だけどつつい頼んじゃう！！

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 charcuteries

■アフエッタートミスト

アメリカ産生ハム、モルタデッラ、サラーム・ナテウラーレ（ニンニク入りサラミ）

1,400

Pickled vegetables

■ヴェルデウーレ・ソットアチエート

野菜のピクルス モーイ、島らっきょう、ミョウガ、青パパイヤ、人参

800

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

■カポナータ

茄子、ズッキーニ、パプリカ、玉ねぎ、人参、セロリのパレルモ風トマト煮

900

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

700

■<おかわり>自家製ファカッチャ 1P

ソースに付けたい時にどうぞ

150

■<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

350

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ブン焼き 1,500
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

Stewed wagyu reticulum , tamato sauce

■国産牛トリッパとギアラの旨味炸裂 煮込み 1,600
トリッパ、ギアラ、トマト、香味野菜を旨味を最大限に効かせたブロードで丁寧に煮込む

Lotus root and home made sowbelly frit, oregano and olive oil sauce

■佐賀県 白石町 泥付蓮根と自家製パンチェッタのフリット サルモリッリオ 1,500
有明海の海のミネラル豊富な土壌で育てられた蓮根 オレガノとオリーブオイルのソース

Fried Okinawan prawn with garlic Américaine sauce

■県産車海老のガーリックシュリンプ 2,000
県産 車海老を殻ごとカラッと素揚げ ニンニク、バター、アメリカヌソースで殻ごと召し上がり

White wine and garlic steaming mix clams

■貝・貝・貝 1,800
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

White wine and garlic steaming mix clams

■滋賀県 みなくちファーム無農薬野菜のグリリア スクガラスのバーニャカウダ 1,800
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

Pasta

パスタ

<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<アルバのメモリエ> 1,600
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 parmesan cheese and dry-cured ham , arugula

■スパゲッティ パルミジャーノ BASTA PASTA STYLE 1,800
24ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノの中で仕上げる 生ハムとルッコラを乗せて <スパゲッティ>

Spaghetti with organic papper 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 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>

Spaghetti with home made sowbelly and chili pepper ,peperoncino

■自家製パンチェッタとみなくちファームの唐辛子のアーリオ・エ・オーリオ 1,400
キビまる豚バラ肉の塩漬けとみなくちファームの様々な唐辛子のオイルパスタ <スパゲッティ>

Spaghetti with OKinawan blue crab tomato cream sauce

■県産ワタリガニのトマトクリーム レモンのゼスト 2,400
ワタリガニを一杯丸々使用した蟹の旨味満載のパスタ <リングイネ>

Spaghetti with organic basil sauce, potatoes, common beans

■岸本ファーム無農薬バジルのジェノベーゼ 1,800
じゃがいもとインゲンと無農薬バジルのジェノベーゼ。リグーリアスタイル <カサレッチェ>

Spaghetti with stewed wagyu tendon sauce

■うるま市 山城牛のボロネーゼ 2,000
山城牛の牛すじとミンチ ソフリット、トマト、ブロード <タリアテッレ>

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

■カラブリア産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"ドゥイヤ"が後引く旨さ <ペンノーニ>

Risotto
リゾット

4 types of cheese

■クアトロ・フォルマッジ 2,000

モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、タレージョ、パルミジャーノ4種のチーズの濃厚リゾット

Okinawan squid and squid ink sauce

■県産 白イカのイカ墨リゾット 2,000

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。

Pesce
魚

"Cartoccio" Steamed Okinawa fish, clam, tomato, Shell ginger

■県産鮮魚の月桃香るカルトッチョ 2,800

鮮魚、月桃、浅利、セミドライトマトを紙包み焼きに 包みを開けた瞬間の香りをお楽しみ下さい

Grilled Okinawan octopus , salted squid guts sauce with Okinawan-style tofu and potato puree

■島蛸のステーキ イチャガラスのソースとフーチバー 2,400

柔らかく煮た島蛸を香ばしくグリル イカ墨塩辛のソースとヨモギのペースト

Roasted okinawan fish, with eggplant, island leek

■県産鮮魚のロースト 焼き茄子のピューレと薬味のソフリット 2,800

皮目をパリッとロースト。濃厚な焼き茄子のピューレとミョウガ、ネギ、生姜をじっくりと炒めた薬味。

Carne
肉

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

■スペシャリータ “ポッコ・アラ・ディアヴォーラ47” <丸鶏の悪魔焼き> 半羽 2,200
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 3,800

Grilled Okinawan pork Tomahawk with various mushroom sauces

■キビまる豚トマホークグリリア 様々なキノコのソース 300g 3,800

オリジナルカットのトマホーク ロースからスペアリブまで良いところ取り ゴーヤの苦味が味を引き締める

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 3,600
400g 4,800
500g 6,000

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

Cutlet lamb with original spice "dukkah" , tomato vinegar sauce

■仔羊の白ワイン煮込み グレモナータのアクセント 3,400

仔羊を白ワインとパセリ、レモンの皮、ニンニクのグレモナータで柔らかくなるまで煮込む

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~ 800

イタリアンドルチェ不動の人気No1ではないでしょうか、

Passion fruit and yogurt ice cake

■パッションフルーツとヨーグルトのセミフレッド 800

イタリアンアイスクリーク 口をサッパリさせたい貴方にオススメ!!

Orange peel panna-cotta , chamomile sauce

■エスプレッソのプリン 栗のソース アマレットのジェラート 800

少しお酒が入ってます!! バニラジェラートにも変更出来ます!

Home made ice cream

■自家製ジェラート 800

みんな大好きバニラジェラート!

※コベルトお一人様¥500を頂戴致します。

※メニューは税込みの値段表記です。