



## 2016.12.21 RENEWAL OPEN IN AKASAKA

”円が縁となり宴となる。”

ヒト・モノ・コトがCROSS(交差交流)する場所が2016年12月赤坂へと移転し、復活リニューアルオープン。  
様々な「CROSS」を創造してきた世界観に「SHARE」という想いを加えて生まれ変わる NEW STYLE RESTAURANT。

モットーは「旬産旬消」「医食同源」

厳選した国産食材を積極的に使用し、「野菜」をふんだんに食してもらいたい!!という願いが詰まった料理達は  
食べた人のDNAさえも喜ばせ「生きる活力」に繋がると確信しています。

野菜&ハーブ&スパイスコーディネーターの資格を保持し、フランスで研鑽を積んだグランシェフ Masuyama の  
枠にとらわれないフリースタイルキューイジーヌは更なる進化を遂げ皆様の胃袋を満たす事を約束致します。  
また、料理の作り手が皆様に見える事、より香りや温度や活気を楽しんで頂きたいという思いを形にした「オープンキッチン」からは、  
ランチ時には「ベジタブルガーデン(野菜惣菜サラダバー)やミネストローネカレーなど、心身に優しくも活力を養うメニューを。

ディナー時には、野菜の美味しさを良いとこ取りした渾身のタパスの数々、  
驚異的マッシュルーム×自家製タリオリーニを丸ごとパルメジャーノチーズの中で絡め皆様の目の前で仕上げる逸品や  
旬素材を香りごと包み込んだカルトッチョ(イタリアの伝統的な包み焼き)を堪能して頂く。

メインでは圧巻のフリーデュラメー(海の幸)や乳飲み仔豚の丸焼きを手づかみで楽しんで頂いたり、、  
勿論、スペシャリテ「クロスバーグ」も健在しています!!!

人と人がCROSSする魔法のテーブルになるであろう“シェアターンテーブル”を新たにオリジナル制作し、  
欧米ではすでにトレンドになっている「FAMILY STYLE(家族のように、ご馳走をシェアして戴くスタイル)」を繰り広げます。

語り合う。分け合う。理解し合う。

テーブルを囲み、お料理を取り分ける。そこから生まれる心地よい会話。

現代、ヒト・モノ・コトのそれぞれの距離が遠くの中で、今一度「食」を通してそれらを引き合わせる事が我々のミッション。  
より「CROSS」をして頂く為のスタートは「SHARE」から始まる。

I.P.S.株式会社 代表取締役 井上翔輝



365days, Everyday is Festival !

*Share turn table*

Beautiful centerpieces,  
passed dishes,  
and comfortable conversation  
are the hallmarks of  
this new trend that  
blends elegance with casual.

美しいセンターピース、  
みんなで取り分けていただく料理、心地よい会話、  
カジュアルとエレガンスを融合したスタイル  
" Family Style" が新しいトレンドに。



*Semi private room*

9名～18名様 半個室対応可

*Share turn table  
Dining*

*Sofa table*

*Open kitchen*

*Bar counter*  
8席

*Private room*  
2名～8名様 個室

- Lunch  
11:30 - 15:00 (last order 14:30)
- Dinner  
18:00 - 23:30 (last order 23:00)
- Party
- Wedding
- Catering

着席80名  
立食120名様  
各種パーティ、ウエディングの  
ご予約を受付開始。  
詳しくはお問い合わせください。

Vegetable Restaurant & Festival

# CROSS TOKYO

〒107-0052 東京都港区赤坂5丁目4-7 10F (THE HEXAGON bldg.)

TEL 090-8478-8585(開業準備室) 03-5545-5408 (近日開通) FAX 03-5545-5407

ランチ: 11:30～15:00 (L.O.14:30) ¥1,500～ デイナー: 18:00～23:30 (L.O.23:00) アラカルト ¥900～/コース ¥5,800～

[press@ips-cross.com](mailto:press@ips-cross.com) (担当: 山口/宇井) [www.cross-tokyo.com](http://www.cross-tokyo.com)