

OPEN

crisscross

OMOTESANDO

EST. 2012

BUSINESS HOURS

8:00 - 21:00 (20:00 L.O.)

03-6434-1266

5-7-28 Minami-Aoyama,
Minato-ku Tokyo 107-0062

An all day cafe you can enjoy from morning till night.

Located within the terrace surrounded by greens is an cafe called crisscross and a bakery called breadworks that bakes fresh bread which you can enjoy with your daily cup of coffee. For lunch, have a salad or sandwich among the shades of the trees, and forget about whatever you were stressing about. Catch up with some old friends while drinking a beer for dinner. Come experience a unique lifestyle in Omotesando.



ALL DAY CAFE

CRAFT BEER by T.Y.HARBOR Brewery

Small 600 | Medium 980

Pale Ale

ペールエール

Our flagship brew, rich and malty medium body ale with bronze color and citrus-floral aromas from a liberal dose of cascade hops.

淡いブロンズ色のエールで、フルーティな味わいをしながらホップの苦みがバランスよく混ざり合った T.Y.HARBOR Breweryの定番ビール。

Wheat Ale

ウィートエール

Belgian style wheat ale with citrus, banana, bubble gum and clove flavors, light body and soft effervescence.

大麦と小麦を混ぜてつくる典型的なベルギースタイルのビール。バナナのようなフルーツとクローブのようなスパイスを感じる香りが特徴です。

IPA

インディアペールエール

West coast style super hoppy and slightly bitter ale with medium malty body and high alcohol content.

柑橘アロマが特徴の7種類のホップをペールエールの3倍使用したインディアペールエール。パワフルな苦みと柑橘系の香り、しっかりとしたコクを楽しめます。

Amber Ale

アンバーエール

English style rich ale with roasted malt, soft hops and citrus aromas, medium bodied and dark in color.

5種類の麦芽を使用し、麦本来の甘みや旨味を楽しめる琥珀色のビール。焙煎したモルトならではのコクがあり、低炭酸で苦みを抑えています。

Imperial Stout

インペリアルスタウト

Dark, rich and creamy ale with coffee and caramel flavors and a nice bitter finish.

焙煎の深みとクリーミーなコク、さらにはコーヒーやキャラメルのような風味が特徴の、しっかりとした苦味を楽しめる黒ビールです。

Seasonal Brew

シーズンブル

Our brewer's special creation inspired by the ever changing seasons.

四季折々にインスパイアされた、ブルワーオリジナルの限定ビールです。

ALCOHOL

SIGNATURE COCKTAILS

crisscross Sangria (Hot/Iced) 850
クリスクロス サングリア (ホット/アイス)

Seasonal Cocktail 850-
季節のカクテル

CAN SPARKLING

SPARKLING

Underwood The Bubbles (Can 250ml) 1,500
アンダーウッド・ザ・バブルス

Underwood Rose Bubbles (Can 250ml) 1,500
アンダーウッド・ロゼ・バブルス

CAN WINE

Bottle wines also available. Please ask our staff for details. 2,800 yen-
ボトルワインをご用意ございます。スタッフにお尋ねください。¥2,800~

WHITE

Underwood Pinot Gris (Can 250ml) 1,500
アンダーウッド、ピノグリ

RED

Underwood Pinot Noir (250ml) 1,500
アンダーウッド、ピノノワール



SOFT DRINKS

SEASONAL

Seasonal Drink (Please Ask) 750-
季節のドリンク

TEA

Gyokuro 780
玉露

Darjeeling
HARNEY & SONS, New York 680
ダージリン

Earl Grey
HARNEY & SONS, New York 680
アールグレイ

Peppermint
HARNEY & SONS, New York 680
ペパーミント

Chamomile Citrus
Mighty-leaf, San Francisco 680
カモミール シトラス

Iced Tea *Free refill
Mighty-leaf, San Francisco 600
アイスティー *おかわり自由

SODA

Mandarin Orange Soda 680
温州みかんソーダ

Yuzu Sparkling 680
ゆずスパークリング

Lemon Squash 680
レモンスカッシュ

Sparkling Water (750ml) 970
スパークリングウォーター

FRUIT JUICE

Lemongrass Lemonade (Hot/Iced) 680
レモングラスレモネード (ホット/アイス)

Peach Juice from Nagano 680
長野県産 白桃ジュース

Apple Juice from Nagano 680
長野県産 りんごジュース

COFFEE

by NOZY COFFEE

Coffee *Free refill 680
コーヒー *おかわり自由

Iced Coffee 680
アイス コーヒー

Café au Lait (Hot/Iced) 730
カフェオレ (ホット/アイス)

Coffee (Decaf) 650
デカフェコーヒー

Mandarin Orange Juice from Ehime 680
愛媛県産 みかんジュース - 温州 -

Golden Pineapple Juice 680
ゴールデンパイナップルジュース

*All prices include tax and service. / 全てのメニューは税込金額になっております。

*Please inform us of any food allergies or dietary restrictions. / 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声掛けください。

*Please refrain from bringing in outside food / drinks, excluding baby food. / 離乳食以外のフード・ドリンクのお持込みはご遠慮ください。

MORNING 8:00 ~ 10:45 (L.O.)

INSTAGRAM
CHECK IT OUT!



A LA CARTE

crisscross classic breakfast including breadwork's toast
sunny side up eggs, salad, bacon and a bowl of our weekly soup 1,980
クリスクロス・クラシックプレート

Weekly soup 680
ウィークリースープ

📦 **Homemade toast**
(Plain, pumpkin butter, chunky almond butter, bacon jam) 580
自家製トースト (プレーン、パンプキンバター、アーモンドバター、ベーコンジャム)
*Please choose one spread / 1品お選びください

Homemade granola with Greek yogurt 1,700
自家製グラノーラ キリシヤヨーグルト

📦 **Kale and barley salad with roasted pumpkin, roasted beets,
feta cheese, apples, almonds and honey ginger dressing** 1,880
ケールと大麦のサラダ 南瓜、ビーツ、フェタチーズ、リンゴ、アーモンド、
ハニージンジャー Dressing

Smoked chicken salad with dried cranberries and avocado
on toasted campagne 1,980
スモークチキンサラダとアボカドのカンパーニュトースト

PANCAKES & FRENCH TOAST

📦 **Buttermilk pancakes with whipped butter** 1,680
クラシックバターミルクパンケーキ

📦 **Buttermilk pancakes with sausage and fried eggs** 1,980
バターミルクパンケーキ ソーセージ、フライドエッグ

Buttermilk pancakes with whipped cream, vanilla sauce
and macadamia nuts 1,900
マカダミアナッツのバターミルクパンケーキ バニラソース、ホイップクリーム

Brioche French toast with strawberry sauce, blueberries
and ricotta cream 1,880
ブリオッシュフレンチトースト 苺とリコッタチーズクリーム

TOPPINGS

Homemade jam 150
自家製ジャム

Fresh fruits 400
フレッシュフルーツ

Ice cream 250
アイスクリーム

Whipped cream 300
ホイップクリーム



SIDE SET

Add a side for +380. / サイドが+380で追加できます。
Sides cannot be ordered by itself. / 単品でご注文することはできません。

Soup 380 Sausage 380 French fries 380
スープ ソーセージ (1pc) フレンチフライ

Small salad 380 Bacon 380 Eggs (Fried or Scrambled) 380
スモールサラダ ベーコン (2pc) 卵 (フライドエッグ or スクランブルエッグ)

GRAND MENU 11:00 ~ 20:00 (L.O.)

SPECIALS

Please ask your waiter. / 詳細はスタッフにお尋ねください。

Weekly soup 680 Monthly pancake Ask
ウィークリースープ マンスリーパンケーキ

Monthly plate Ask
マンスリープレート



SALAD

📦 **Spinach and frisée salad with soft boiled egg, bacon,
mushrooms and croutons with creamy balsamic dressing** 1,880
ほうれん草のサラダ、温泉玉子、ベーコン、クルトン、フリゼ、
マッシュルーム、クリーミーバルサミコドレッシング

📦 **Kale and barley salad with roasted pumpkin, roasted beets,
feta cheese, apples, almonds and honey ginger dressing** 1,880
ケールと大麦のサラダ 南瓜、ビーツ、フェタチーズ、リンゴ、
アーモンド、ハニージンジャー Dressing

📦 **Cobb salad with bacon, eggs, blue cheese and avocado** 1,880
コブサラダ (ベーコン、チキン、卵、ブルーチーズ、アボカド)

ENTRÉE

Mac and cheese with sauteed mixed mushrooms and bacon 1,600
マカロニチーズ ミックスマッシュルームとベーコン

Oregano marinated roast chicken with roasted vegetables 2,700
オレガノでマリネしたチキンのロースト ロースト野菜

Sauteed honey mustard marinated pork loin with
creamy mashed potatoes and veggies 2,200
ハニーマスタードでマリネしたポークロインのソテー クリーミーマッシュポテト

BREAD BASKET

Add a basket of fresh bread from breadworks 500
breadworks のパンをご用意いたします。お食事とご一緒にどうぞ。

BEER SNACK

Chili cheese tater tots with sour cream 1,000
チリチーズ テイタートツ

“kenka” original smoked nuts 500
“kenka” オリジナルスモークナッツ

📦 **Grilled sausage with waffle fried potatoes** 1,100
グリルソーセージとワッフルフライドポテト

Cheese plate (Grana Padano or Danablu) 500
チーズプレート (グラナパダーノ / ダナブルーからお選びください)

Calamari fritto 850 French fries 700
カラマリフリット フレンチフライ



SANDWICH

Gluten free bread is available for your sandwich, however our food is not made in a 100% gluten free environment and we make no guarantees regarding the gluten content of these items. サンドイッチのパンはグルテンフリーに変更できます。小麦粉を使った製品と同じラインで製造されています。

Smoked chicken salad with dried cranberries and avocado
on toasted campagne 1,980
スモークチキンサラダとアボカドのカンパーニュトースト

📦 **Classic tuna melt with cheddar cheese on whole wheat
Served with fries.** 1,980
ツナメルトサンド、フレンチフライ

📦 **Clubhouse sandwich with smoked chicken, ham,
bacon, egg, avocado, tomato and lettuce, with fries** 2,180
クラブハウスサンド
(スモークチキン、ハム、ベーコン、卵、アボカド、トマト、レタス)、フレンチフライ

PANCAKE & FRENCH TOAST

📦 **Buttermilk pancakes with whipped butter** 1,680
クラシックバターミルクパンケーキ

📦 **Buttermilk pancakes with sausage and fried eggs** 2,080
バターミルクパンケーキ ソーセージ & フライドエッグ

Buttermilk pancakes with whipped cream, vanilla sauce
and macadamia nuts 1,900
マカダミアナッツのバターミルクパンケーキ バニラソース、ホイップクリーム

Brioche French toast with strawberry sauce, blueberries
and ricotta cream 1,880
ブリオッシュフレンチトースト 苺とリコッタチーズクリーム

TOPPINGS

Homemade jam 150 Ice cream 250
自家製ジャム アイスクリーム

Whipped cream 300 Fresh fruits 400
ホイップクリーム フレッシュフルーツ

DESSERT

Poppy pound cake by Lily cakes with whipped cream 980
ポピーパウンドケーキとホイップクリーム

Dark cherry tart by Lily cakes with whipped cream 980
ダークチェリータルトとホイップクリーム

Today's ice cream (2 scoops) 500
本日のアイスクリーム
*Please ask your waiter. / 詳細はスタッフにお尋ねください。