



Restaurant designed after a 21st century Gothic church in the Catalonia region of Spain, Europe.



Oriental Wave 8 · 9 F, 5-17-13 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo



- 5 minutes on foot from Marunouchi Subway Line Shinjuku Sanjome Station
- 5 minutes on foot from Toei Shinjuku Line Shinjuku Sanjome Station
- 10 minutes on foot from JR Shinjuku Station



MON~SUN 17:00 ~ 23:30 (L.O.22:30)



03-5287-2426



Average price ¥3,500

Christon Cafe Tokyo



FOOD MENU

画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。 ※Picture may differ from actual food and drink.
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。お席料(お一人様/500円)を別途頂戴いたします。
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for cover charge ¥500/a person.



- | | | |
|---|---|---|
| <p>1 ウンポコデムーチョ 小さなスペイン風 前菜盛り合わせ
 Un Poco de Mucho - A Small Assortment of Spanish Appetizers
 ¥1,200</p> | <p>8 ムール貝のシトロンビール蒸し
 Mussel Steamed in Citron Beer
 ¥1,100</p> | <p>16 牛バベットのファファイータ タコススタイル
 Bavette Steak Fajita in Tacos Style
 ¥1,680</p> |
| <p>2 シュリンプチップ
 Shrimp Chips
 ¥300</p> | <p>9 マッシュポテトと牛肉の赤ワイン煮
 Mashed Potato and Beef Braised in Red Wine
 ¥650</p> | <p>17 リブロースのステーキ オニオンガーリックソース
 Ribeye Steak Served with Onion Garlic Sauce
 ¥2,300</p> |
| <p>3 スパニッシュオムレツ
 Spanish Omelette
 ¥550</p> | <p>10 トマトとバジルのイタリアン
 Italian Dish with Tomatoes and Basil
 ¥1,000</p> | <p>18 ローストビーフ のびるアリゴポテトチーズ添え
 Roast Beef Served with Goopy Potato and Cheese Aligot
 ¥1,880</p> |
| <p>4 ブルスケッタ3種盛り合わせ (アボカド&ポテト/茄子とアンチョビ/サルサ)
 Assortment of 3 Types of Bruschetta (avocado and potato, eggplant and anchovy, and salsa)
 ※単品あり。アボカド&ポテトとサルサはエビが入っています。
 ※Available as a separate item. The avocado and potato salsa contains shrimp.
 ¥980</p> | <p>11 スペイン産ラルポークの赤ワイン鍋(2人前からのご注文)
 Spanish Ral Pork Red Wine Stew (Available from 2 servings.)
 ¥1,580</p> | <p>19 やわらかチキンのもろみステーキ ディアボロ風
 Soft Chicken Fermenting Mash Steak Diavolo Style
 ¥1,200</p> |
| <p>5 ブルーチーズのクラシックシーザーサラダ
 Classical caesar salad with blue cheese
 ¥920</p> | <p>12 トマトとバジルのイタリアン
 Italian Dish with Tomatoes and Basil
 ¥1,000</p> | <p>20 サーモンとモッツァレラの包み焼き エストラゴン風味のクリームソース
 Salmon and Mozzarella Baked in a Parcel, Served with Tarragon Cream Sauce
 ¥1,650</p> |
| <p>6 旬の野菜のフォレストバーニャカウダ
 Forest Bagna Càuda with Seasonal Vegetables
 ¥1,300</p> | <p>13 雲丹といくらのクリームパスタ
 Sea Urchin and Salmon Roe Cream Pasta
 ¥1,880</p> | <p>21 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 鉄鍋仕立て
 Japanese Beef Cheek Meat Simmered in Red Wine, Served in Iron Pot
 ¥1,680</p> |
| <p>7 オリジナルホットスパイスチキン
 Original Hot Spicy Chicken
 ¥880</p> | <p>14 包み揚げピザ
 Fried Wrapped Pizza
 ¥850</p> | <p>22 フォアグラのステーキ ハルメジャーノの焼きリゾット添え
 Foie Gras Steak Served with Parmigiano Baked Risotto
 ¥1,880</p> |
| | <p>15 マルゲリータピザ
 Pizza Margherita
 ¥1,300</p> | <p>23 子羊の骨付きロースグリル
 Lamb Loin Grill with Bone
 ¥1,580</p> |

DESSERT MENU

画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。 ※Picture may differ from actual food and drink.
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。お席料(お一人様/500円)を別途頂戴いたします。
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for cover charge ¥500/a person.



- 24 アップルコブラー Apple cobbler ¥780
- 25 天使が好んだティラミス Angel favored tiramisu ¥650
- 26 女神のアイスブリュレ Goddess's Ice brulee ¥580

DRINK MENU

画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。 ※Picture may differ from actual food and drink.
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。お席料(お一人様/500円)を別途頂戴いたします。
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for cover charge ¥500/a person.

- | | |
|--|---|
| 1 アサヒスーパードライ Asahi Super Dry ¥580 | 11 ウォッカトニック Vodka tonic ¥600 |
| 2 コロナビール Corona ¥780 | 12 モスコミュール Moscow mule ¥600 |
| 3 レッド・アイ Red Eye ¥680 | 13 コーラ cola ¥380 |
| 4 グラスワイン赤/白 Glass of Wine (red / white) ¥500 | 14 ジンジャーエール ginger ale ¥380 |
| 5 グラススパークリングワイン Sparking Wine (glass) ¥680 | 15 アイスティー Iced Tea ¥380 |
| 6 テキーラサンライズ Tequila Sunrise ¥680 | 16 ホットティー Hot Tea ¥380 |
| 7 ソルティドッグ Salty Dog ¥680 | 17 スタンダードハイボール Standard highball ¥500 |
| 8 モヒート Mojito ¥780 | 18 ピニャコラーダ Piña Colada ¥880 |
| 9 ジントニック Gin and tonic ¥600 | 19 ロングアイランドアイスティー Long Island Iced Tea ¥880 |
| 10 ジンバック Gin Buck ¥600 | 20 シンデレラ Cinderella ¥580 |

