



# CROWLEY'S KITCHEN

カリフォルニアからのポップアップ@OnJapan CAFE  
スモールバイツ・メニュー (お一人2~3品がお薦めです)

## 冷たいお料理

**フレッシュ・トマトとキュウリのサラダ**  
紫玉ねぎと赤ワインビネグレットで和えて。¥600

**バアバのポテトサラダ**  
ポテト、オニオン、水菜、ニンニク。¥600

**コールド・パンプキンスープ**  
ハンドメイドの全粒粉クルトンとサンドライトマトをトッピング。¥600

**ルード・ボーイズ・スピナッチサラダ**  
ドライ克蘭ベリー、クルミ、ブルーチーズ、赤ワインビネグレットの  
ほうれん草サラダ。¥600

## 温かいお料理

**ミニ・カリフォルニア・フライドチキンバーガー**  
地鶏を塩麴にマリネしヨーグルト&スパイスを加えたパテを、コールスロー、ホームメイド  
プリオッシュバンズに挟んで。¥725

**ミニ・ベジバーガー**  
メキシカン・ブラックタートルビーンズ (黒豆)、オーガニックキヌア、  
赤ピーマン、スイートコーン、紫玉ねぎ、パセリを混ぜたパテを  
アボカド・マッシュとトマトサルサと共にプリオッシュ・バンズに挟んで。¥675

**煮込みポークリブ**  
芋焼酎、みりん、醤油、蜂蜜にマリネし調理したリブ肉。ズッキーニと玉ねぎを添えて。  
¥825

**マカロニ&チーズ**  
ブロッコリー、ほうれん草、ベーコンを混ぜて。¥600

**セットメニュー**  
ミニ・チキンバーガー、ポテトサラダ、パンプキンスープ。ドリンクか  
デザートの一品と。¥1550  
ミニ・ベジバーガー、スピナッチサラダ、パンプキンスープ。ドリンクかデザートの一品と。¥1550

## デザート

**リコッタ・チーズケーキ**  
アーモンド・クラストと赤ワインソース。¥550

**アップル・シュトルーデル**  
バニラ・カスタードソースとスイート・バルサミコシロップ。¥550

**テイクアウト・クローリーズキッチングラノーラ**  
オーツ、ひまわりの種、アーモンド、ココナッツ、チアシード、小麦ふすま、  
ドライブルーベリー、ドライ克蘭ベリー、蜂蜜、亜麻仁油、  
ココナッツシュガー。¥700

ax is included  
ARIGATO!

