

LUNCH MENU

お食事ご注文で1ドリンクサービス！

自家製タリアテッレの
パスタランチ



A.ナスとマスカルポーネ

サラダ & スープ or デザート
¥1,364 (税込¥1,500)



B.春菊のジェノバソース

サラダ & スープ or デザート
¥1,364 (税込¥1,500)



仙台牛100%

ローストビーフ丼

サラダ & スープ or デザート
¥1,819 (税込¥2,000)



**ドリアラランチ
タコのアラビアータ**

サラダ & スープ or デザート
¥1,364 (税込¥1,500)



**シェフの
ごちそうサラダランチ**

パン & スープ or デザート
¥1,364 (税込¥1,500)

サービスドリンク

ラムネ(グラス)	コーヒー (HOT・ICE)
メロンソーダ	紅茶 (HOT・ICE)
コーラ	ココア (HOT・ICE)
ジンジャエール	ウーロン茶
グレープフルーツ	

単品 ¥455
(税込¥500)

※サラダ(またはパン)・スープ・デザート
のフルセットは +¥200でご用意可能！



CROSS B PLUS

シェフのコースランチ

¥2,728 (税込¥3,000)

前菜5点盛

パスタ

【自家製ファルファッレ モルタデラとブティボアのクリームソース】

メイン

【仙台牛スネ肉のカルボナード トリュフ香るマッシュポテト添え】

OR

【気仙沼産メカジキのコトレッタ チェリートマトのケッカソース】

デザート

【甘夏のセミフレッド】

★バケット4枚 単品 ¥319
(税込¥350)

★自家製フォカッチャ 単品 ¥319
(税込¥350)

画像はイメージです。 当店は食物アレルギー管理をしていないメニューを提供しており全てのメニューを
同一の厨房・器具で調理しております。気になるお客様はご遠慮なく お店・スタッフにお問い合わせ下さい

Dessert



Follow Me



マークのある商品はお持ち帰りもできます



ニューヨークロール

(濃厚チョコ・いちごみるく・メープルバナナ)



各種 ¥455
(税込 ¥500)



BATSUJI ショコラ

しっとり焼き上げた生地を12層に重ねて
濃厚なチョコレートでコーティングした
当店一番人気の商品です



¥619
(税込 ¥680)



バスク風チーズケーキ

クリームチーズをふんだんに使用した
濃厚なチーズケーキです
黒胡椒、オリーブオイルと合わせると
より深い味わいに



¥591
(税込 ¥650)



ブルーベリーチーズタルト

サブレ生地にアーモンドクリームを絞り
焼き上げました
ジャム、チーズクリームと重ね
ブルーベリーを飾った爽やかなタルトです



¥619
(税込 ¥680)



シュークリーム(コーヒー風味)

サクサクのクッキーシュー生地にトンカ豆が香る
自家製カスタードをたっぷりと絞りました
トンカ豆と相性の良いコーヒーをプラスして



¥346
(税込 ¥380)

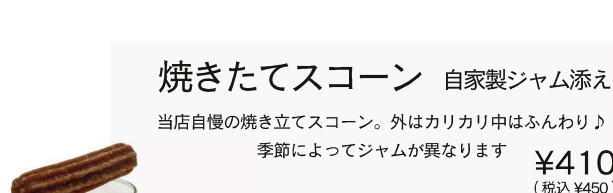


メープルロールケーキ

宮城県産ひとめぼれの米粉を使用した
しっとり生地にメープルクリームを塗り
巻き上げたもちもちロールケーキ



¥500
(税込 ¥550)



焼きたてスコーン 自家製ジャム添え

当店自慢の焼き立てスコーン。外はカリカリ中はふんわり♪
季節によってジャムが異なります

¥410
(税込 ¥450)



アフオガード

濃厚なソフトクリームにあつあつのエスプレッソをかけて
お召し上がりください
チョコチュロスも一緒にどうぞ！

¥600
(税込 ¥660)

BATSUJI プリン

岩手県産の鶏卵を使用したためかプリン
バニラの入ったプレーンと
有機チョコレートをを使用した濃厚チョコの2種類



各種 ¥455
(税込 ¥500)



濃厚クリーミーソフト

抜群のルックス！

濃厚で滑らかな満足感のある

ソフトクリームです

中にはキャラメル風味の

チョコレートが

竹炭のコーンでどうぞ

※グラスでもご用意できます！



¥528
(税込 ¥580)

ICE CREAM

ストロベリー

バニラ

抹茶

チョコレート

各種 ¥500
(税込 ¥550)

SOFT DRINK

コーヒー (HOT・ICE)

紅茶 (HOT・ICE)

ウーロン茶

¥528
(税込 ¥580)

カフェラテ (HOT・ICE)

ココア (HOT・ICE)

¥582
(税込 ¥640)

ラムネ (グラス)

コーラ

メロンソーダ

ジンジャーエール ¥473
(税込 ¥520)

オレンジ

りんご

グレープフルーツ ¥572
(税込 ¥630)



FROAT

クリームソーダ

ラムネフロート

コーラフロート

ココアフロート

コーヒーフロート

ティーフロート

¥637
(税込 ¥700)

画像はイメージです。| 当店は食物アレルギー管理をしていないメニューを提供しており全てのメニューを
同一の厨房・器具で調理しております。気になるお客様はご遠慮なく お店・スタッフにお問い合わせ下さい。

STANDARD BEER

S = small (230ml) R = Regular (375ml)

suntory

プレミアムモルツ

KIRIN

ハートランド

KIRIN

グリーンズフリー

※ノンアルコール ALC.0.00%

S

¥619

(税込¥680)

R

¥891

(税込¥980)

¥619

(税込¥680)

¥891

(税込¥980)

¥500

(税込¥550)



日本酒

半合 (90ml)

四合瓶 (720ml)

伯楽星 特別純米

半合

¥637

(税込¥700)

四合瓶

¥3,819

(税込¥4,200)

乾坤一 特別純米

¥637

(税込¥700)

¥3,819

(税込¥4,200)

宮寒梅 純米吟醸

¥728

(税込¥800)

¥4,728

(税込¥5,200)

日輪田 生もと純米吟醸

¥819

(税込¥900)

¥5,455

(税込¥6,000)

焼酎

だいやめ (芋) いいちこ (麦)

三岳 (芋) 中々 (麦)

¥600

(税込¥660)

CRAFT GIN

「櫂」

¥546

(税込¥600)

WHISKY

角

¥591

(税込¥650)

メーカーズ・マーク

¥637

(税込¥700)

伊達

¥728

(税込¥800)

メーカーズ・マーク46

¥882

(税込¥970)

宮城峡

¥728

(税込¥800)

ジャック・ダニエル

¥546

(税込¥600)

ジェムソン

¥546

(税込¥600)

グレンフィディック

¥728

(税込¥800)

タラモア・デュー

¥546

(税込¥600)

ラフロイグ 10Y

¥819

(税込¥900)

フェイマスグラウス

¥546

(税込¥600)

マッカラン 12Y

¥1091

(税込¥1,200)

※割り物 (ソーダ・トニック) +¥91 (税込¥100)

画像はイメージです | 当店は食物アレルギー管理をしていないメニューを提供しており全てのメニューを同一の厨房・器具で調理しております。気になるお客様はご遠慮なく お店・スタッフにお問い合わせ下さい

CROSS® PLUS
BASHO NO TSUJI

Cocktail

※割り物（ソーダ・トニック）+¥91（税込¥100）

イエーガーマイスター ※ハーブ
（ストレート or ロック）ウニクム ※ハーブ
（ストレート or ロック）

キミア トニック ※キンカン

キミア ソーダ ※キンカン

ミスティア トニック ※マスカット

ミスティア ソーダ ※マスカット

スーズ トニック ※ハーブ

シャルトリューズ ソーダ ※ハーブ

プルシアトニック ※プラム

プルシアソーダ

アブソルート バニラ トニック

パッソア ソーダ

ジントニック

ジンバック

モスコミュール

ブルドッグ

キューバリバー

ラムソーダ

テキーラサンライズ

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

ファジーネーブル

レゲエパンチ

スプモーニ

ライチオレンジ

ライチグレープフルーツ

ティフィンレモンソーダ

マリブオレンジ

マリブコーク

ノイリードライ・ロック

サザンカンフォートジンジャー

コアントロートニック

キール

オペレーター

チョコレートミルク

チョコレートココア

¥700
（税込¥770）

House Wine

赤ワイン（モンテプルチアーノ、サンジョベーゼ）

白ワイン（トレヴィピアーノ、シャルドネ）

Soft Drink

グラス ¥728
（100ml）（税込¥800）カラフェ ¥2,273
（450ml）（税込¥2,500）

コーヒー（HOT・ICE）

カフェラテ（HOT・ICE）

メロンソーダ

グレープフルーツ

紅茶（HOT・ICE）

ココア（HOT・ICE）

ジンジャーエール

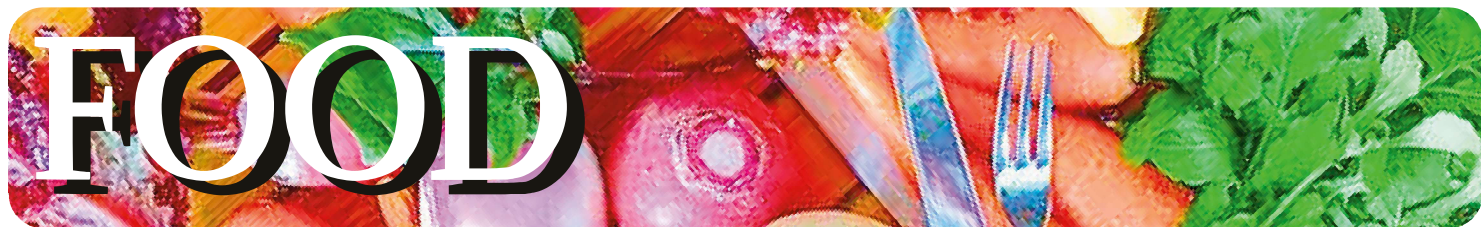
オレンジ

ウーロン茶 ¥528
（税込¥580）¥582
（税込¥640）

ラムネ（グラス）

りんご

コーラ ¥473
（税込¥520）¥572
（税込¥630）



Antipasto・Appetizer

当店マネージャーシリーズ、まずはここから。3種からお選びください

REIKAのサラダチキン

【よだれ鶏風・おいしースライス・ゆず塩】

各種 ¥546

(税込 ¥600)

たっぷりの香味野菜を使ったフルーティな味わい。お酒との相性も抜群です

気仙沼産メカジキのエスカベッシュ

¥619

(税込 ¥680)

残ったソースはバケットを浸して

ムール貝の白ワイン蒸し

¥819

(税込 ¥900)

旨味の濃縮された銀鮭はビールにもワインにも

宮城県産伊達の銀のスモーク

¥637

(税込 ¥700)

味わい深いウチモモをローストビーフに。お好みで青南蛮の効いたアイオリソースをつけて

仙台牛ローストビーフ

¥1,455

(税込 ¥1,600)

古川名物“パパ好み”を塩釜の燻製屋「おが太朗」×「CROSS B PLUS」のオリジナルコラボ！

燻製パパ好み～くんパパ～

¥500

(税込 ¥550)

南三陸老舗の蒲鉾店“及善商店”とのコラボ商品！常温で持ち運べて常温で保存できる蒲鉾!!

燻製笹かま～くんかま～(カキ・タコ・ホタテ)

¥819

(税込 ¥900)

ワインやビールのお供に。バケットにこれでもかと塗ってどうぞ！

鶏白レバーのパテ

¥637

(税込 ¥700)

旬のお野菜を漬けているので内容はコロコロ変わります！今日の内容はスタッフまで！

東北野菜のピクルス

¥600

(税込 ¥660)



Salad

注文するたびにちょっと違う？ その日の色々を取り合わせて。自家製ドレッシング3種からお選びください

シェフのごちそうグリーンサラダ

A. 人参ドレッシング・・・人参の甘みと玉ねぎや生姜の香りで食欲をそそります

B. ヴィネグレット・・・白ワインビネガーとマスタードで野菜の旨みを引き立てます

C. オリエンタル・・・香味野菜をふんだんに使用した中華風ドレッシング

M

¥1,164

(税込 ¥1,280)

L

¥1,437

(税込 ¥1,580)

Cheese & Ham

マカロニチーズ！マカロニチーズ！・・・トリュフッ！
トリュフマッセンチーズ

¥819
(税込 ¥900)

何があるかはスタッフまで！
チーズ単品

各種 1 P ¥546
(税込 ¥600)

シェフが厳選した色々チーズの盛り合わせ
チーズ盛り合わせ

¥1,637
(税込 ¥1,800)

ゲストミオ社14ヶ月熟成の切り落とし
プロシュート

¥546
(税込 ¥600)

フェンネルが練り込まれた風味豊かなサラミ
サラミフィノッキオーナ

¥546
(税込 ¥600)

ボローニャ地方の伝統的なハム
モルタデッラ

¥546
(税込 ¥600)

プロシュート、サラミ、モルタデッラの3種盛り合わせ
ハム 3 種盛り

¥1,364
(税込 ¥1,500)



Fried



loadid=積み込んだという名に相応しいボリューム！色々乗って食べるのが楽しい！

ローディッドフライ

M L
¥819 ¥1,182
(税込 ¥900) (税込 ¥1,300)

味が選べるようになりました！

REIKAのからあげ～REI-KARA～

【たれ・いぶりがっこタルタル・バッファローウイング風】

各種 ¥891
(税込 ¥980)

追加 1 ヶ ¥182
(税込 ¥200)

やっぱりケチャップですね

コドモポテト

¥600
(税込 ¥660)

ガーリックオイルとエキストラバージンオイル。アンチョビの効いたディップで

オトナポテト

¥710
(税込 ¥780)

Bread & Snack

じっくりローストしたニンニクとバターが最高！
ガーリックトースト

¥437
(税込 ¥480)

足りないですよ？ 追加はこれからどうぞ
バケット (4 枚)

¥319
(税込 ¥350)

ほんのりビールが香るフォカッチャは高加水でモチモチ！
自家製フォカッチャ

¥319
(税込 ¥350)

宮城県産ひとめぼれの米粉を使用。チーズのお供に
米粉クラッカー (5 枚)

¥364
(税込 ¥400)

ほんのり黒胡椒の効いたシェフパティシエ特製の甘いおつまみ
特製 生チョコ

¥546
(税込 ¥600)

自家製!(トマト・オレガノ&チーズ・ペッパー 各 5 枚)
2種の塩クッキー

¥528
(税込 ¥580)

MIXナッツ！キャラメルチョコがけ
チョコナッツ

¥546
(税込 ¥600)

生チョコ、チョコナッツ、塩クッキーを盛り合わせに
チョコレート&クッキー

¥891
(税込 ¥980)



+ TAKEOUT



BATSUJIショコラ



しっとり焼き上げた生地を12層に重ねて
濃厚なチョコレートでコーティングした
当店一番人気の商品です

♡ ○ **¥630**
(税込¥680)

メープルロールケーキ



宮城県産ひとめぼれの米粉を使用した
しっとり生地にメープルクリームを塗り
巻き上げたもちもちロールケーキ

♡ ○ **¥510**
(税込¥550)

ブルーベリーチーズタルト



サブレ生地にアーモンドクリームを絞り
焼き上げました
ジャム、チーズクリームと重ね
ブルーベリーを飾った爽やかなタルトです

♡ ○ **¥630**
(税込¥680)

バスク風チーズケーキ



クリームチーズをふんだんに使用した
濃厚なチーズケーキです
黒胡椒、オリーブオイルと合わせると
より深い味わいに

♡ ○ **¥602**
(税込¥650)

4号ホール
(直径12cm)
¥2,038
(税込¥2,200)

ニューヨークロール



サクサクのクロワッサン生地に
濃厚なクリームを
たっぷり詰め込みました

♡ ○ **¥463**
(税込¥500)

シュークリーム(コーヒー風味)



サクサクのクッキーシュー生地にトンカ豆が香る
自家製カスタードをたっぷりと絞りました
トンカ豆と相性の良いコーヒーをプラスして

♡ ○ **¥352**
(税込¥380)

BATSUJIプリン



岩手県産の鶏卵を使用したなめらかプリン
バニラの入ったプレーンと
有機チョコレートをを使用した
濃厚チョコの2種類

♡ ○ **¥463**
(税込¥500)

濃厚クリーミーソフト



濃厚で滑らかな満足感のある
ソフトクリームです
竹炭のコーンどうぞ

♡ ○ **¥538**
(税込¥580)

アニバーサリーケーキ



お誕生日や記念日など
オリジナルデザインのケーキを
プロのパティシエが心を込めてお作りします

♡ ○

¥3,241~
(税込¥3,500~)

店内には

クッキーやマドレーヌ

フィナンシェなどの焼き菓子や

お土産に最高の常温で持ち歩きできる

燻製おつまみもご用意してます！



Soft Drink

コーヒー (HOT・ICE)

紅茶 (HOT・ICE)

ウーロン茶

¥528
(税込¥580)

カフェラテ (HOT・ICE)

ココア (HOT・ICE)

¥582
(税込¥640)

ラムネ (グラス)

コーラ

メロンソーダ

ジンジャーエール

¥473
(税込¥520)

オレンジ

りんご

グレープフルーツ

¥572
(税込¥630)

CROSS B PLUS

BASHO NO TSUJI

Party Collection

BATSUJI BREWINGの
クラフトビール付き 飲み放題

お席時間120分

パーティの内容に合わせて様々なスタイルでご利用いただけますお気軽にご相談ください

※3名様～要予約。銘々のご希望はプラス¥1,000となります。クラフトビールはなくなり次第切り替わる場合がございます。
全てのコースの内容は仕入れや季節によって変わります。

Premium

“仙台牛,,と三陸産鮮魚
が楽しめる大皿料理 5品と
シェフパティシエ特製デザート
がついた贅沢なプラン

¥8,000

Standard

天神の杜 “大泉ポーク,,
のメインディッシュがついた
大皿料理 5品と
シェフパティシエ特製デザート
がついた満足感のあるプラン

¥7,000

Basic

天神の杜 “大泉ポーク,,
のメインディッシュをはじめとした
大皿料理 全3品の軽いプラン

¥6,500

Chef 's Signature Corse ～シェフの特別コース～

東北産をはじめとした厳選素材を特別なコースで

2名様～銘々盛りで、ご予算に合わせてご用意させていただきます！

1週間前までにお電話または店舗で直接ご予約をお願い致します

※ドリンクは別料金となります。人数が30名を超える場合はご相談ください

¥6,000～

CROSS B PLUS “Brew Bash,,

乾杯の数だけ楽しさ広がるCROSS B PLUS “Brew Bash,,
「CROSS B PLUSのビールパーティ」

※BATSUJI BREWINGのクラフトビールがついた飲み放題込み！

2名様～当日飛び込みOK！

内容：プロシュート、シェフのごちそうサラダ、メカジキBLACK & チリポテト ¥5,500

価格は税込表記です。 画像はイメージです。 当店は食物アレルギー管理をしていないメニューを提供しており
全てのメニューを同一の厨房・器具で調理しております。 気になるお客様はご遠慮なく お店・スタッフにお問い合わせ下さい。

All you can drink !

CROSS®PLUS
BASHO NO TSUJI

【 Beer 】

suntory

プレミアムモルツ

KIRIN

ハートランド

【 Non-alcohol Beer 】

KIRIN

グリーンズフリー

【 Other drink 】

ハイボール

レモンサワー

【 Wine 】

赤 ワイン

白 ワイン

【 焼酎 】

だいやめ (芋)

三岳 (芋)

いいちこ (麦)

中々 (麦)

※ソーダ、ロック、ストレート、水割等、飲み方はスタッフまで

【 Soft Drink 】

コーヒー(HOT・ICE)

アイ스티

ウーロン茶

ジンジャーエール

コーラ

メロンソーダ

【 Cocktail 】

ジントニック

ジンバック

モスコミュール

ブルドッグ

ラムソーダ

テキーラサンライズ

カシスオレンジ

ファジーネーブル

レゲエパンチ

ライチオレンジ

ティフィンレモンソーダ

マンゴーオレンジ

サザンカンフォートジンジャー

キール

オペレーター

オレンジ

りんご

グレープフルーツ