



# INTRO.

沖縄県産の逸食材を中心に

"日本や世界の美味しい"を楽しめるリストランテ。 イタリアワインを中心に50種類以上を取り揃え 料理とのマリアージュも提案。

「美味しい!旨い!」や「楽しい!嬉しい!」は当然、 その先の世界でヒト・モノ・コトが交差交流(クロス)し 様々なドラマを生み、豊かな時間を提供する場所。

リストランテならではのロマンチックで 素敵な時間を創造したり、地域の自慢の品々や文化、 食を通しての社会貢献を発信する拠点となり 那覇の新しい【食の社交場リストランテ】となるために Ristorante CROSS 47 は誕生しました。





## LOCATION

沖縄那覇の中心地で最大の観光名所である那覇国際通りは 県庁北口交差点から安里三叉路まで、お土産品店や雑貨店、 居酒屋、カフェ、レストラン、ホテルなど約460の多彩な店や 施設が軒を連ねる約1.6kmの観光ストリート。

『CROSS 47』は国際通りの東側のスタート地、街の雑踏も少し和らぐ安里三叉路から徒歩1分のホテルオーシャンに隣接。

沖縄都市モノレールの牧志駅・安里駅の双方から徒歩5分、 那覇空港から車で15分(那覇ICから約10分)の好立地です。



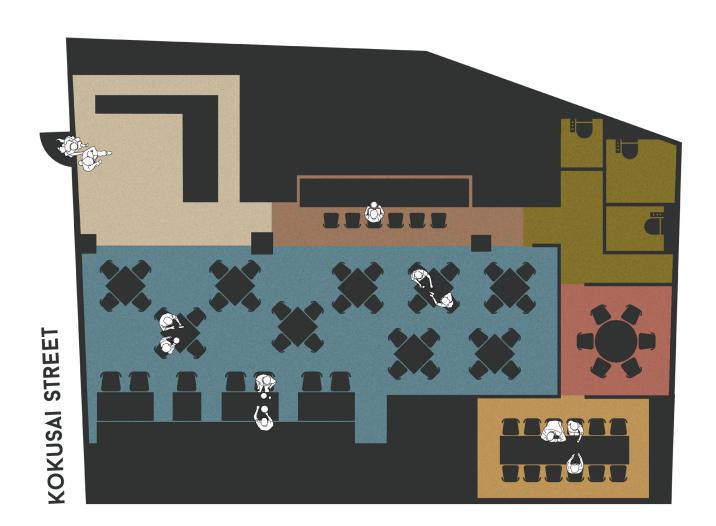




# **SPACE**

メインダイニングは、沖縄の自然をイメージしたマリンブルーの色合いと、アーティスト・田中健太郎氏によるダイナミックな壁画が特徴の開放的な空間で、オープンキッチンから漂う「イタリアの美味しい香り」が多様なお客様をお迎えします。2つの個室では接待やご家族との大切な時間を過ごす事ができ、両室を繋げて18名までご利用可能。充実の音響・映像設備とワンフロアを活かし、企業パーティやイベント、ウェディングなど、着席/立食形式で柔軟にご対応。





# **SPECS**

■フロア

面積: 198㎡(約60坪)

■収容

着席形式: ~40名 立食形式: ~80名 シアター形式: ~50名

\_\_\_\_\_

メインダイニング:50席

大個室: 4~12名 半個室: 2~6名 カウンター: 4席

■設備

マイク: 有線1本/無線2本

音響: CD/iPhone/iPad 再生可

独立PA作業場有

映像:プロジェクター&スクリーン

PC接続可

クローク有

化粧室: 男性・女性・ユニセックス

個室2部屋:控え室利用可

Free Wi-fi

各種機材 手配可能

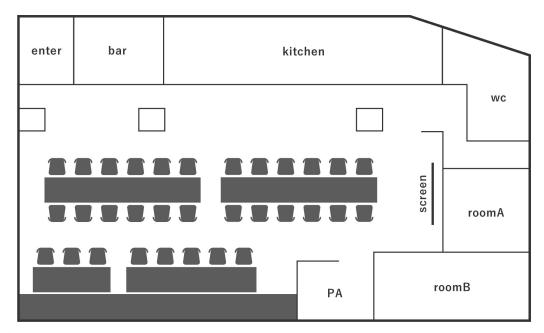
### **SEATING**

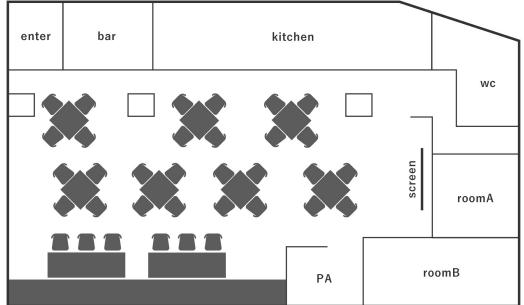
着席スタイル

### ■イメージ A

- ・12 名席 ×2
- ・10 名席 ×1
- · 6 名席×1

40 名様





#### ■イメージ B

- 4名席×7
- · 6 名席×2

40 名様



### **CORSE**

# 30名~ 11,000円~

#### 着席スタイル|メニュー例

Course

・アミューズ・ 季節野菜のズッパ

前菜1・

イタリア産水牛モッツァレラと旬果実

前菜2・

県産鮮魚のカルパッチョ 首里・瑞穂酒造もろみ酢のケッカソース

・パスタ・

スリランカ産黒胡椒と島胡椒ピパーチのカチョ・エ・ペペ

魚料理・

県産鮮魚のアオサ香るアクアパッツァ

肉料理・

県産和牛イチボのタリアータ 琉球山椒の赤ワインソース

・デザート・

サルデーニャ島のティラミス



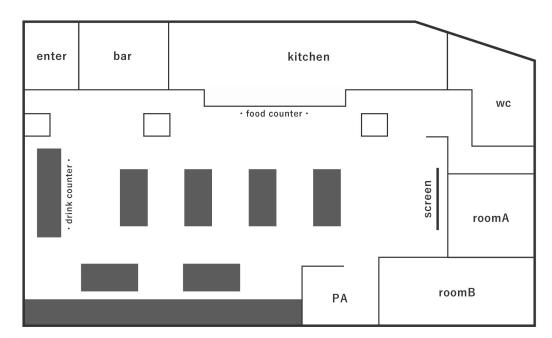
ビール (オリオン中瓶) | イタリア産白・赤ワイン | ジンウォッカ | カンパリ | リキュール (カシス・ピーチ・ライチ) ウイスキー | 泡盛 | ソフトドリンク 3 種

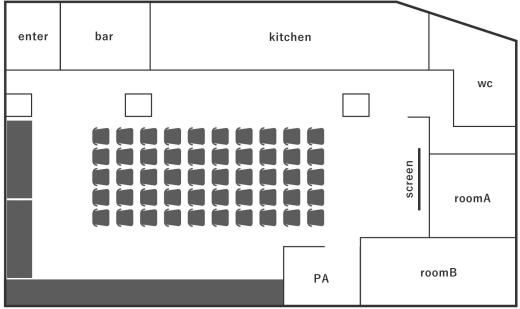
\*季節や仕入れの関係で変更する場合がございます。
\*ご希望の応じて品数や料理のグレードアップもご相談可能です。

### **STANDING**

立食スタイル

- ・スクリーンは天吊式です。
- ・椅子はご希望により配置します。
- ・テーブルはご参加人数により 配置する数を変更します。





### **THEATER**

シアタースタイル

- ・スクリーンは天吊式です。
- ・不要なテーブルは端に寄せます。
- ・椅子はご参加人数により 配置する数を変更します。



### **BUFFET**

50名~ 6,600円~

立食スタイル|メニュー例

Buffet

・前菜3品・

イタリア産水牛モッツァレラと旬果実 県産ヤリイカとモーウイマリネ ハーブヴィネグレット 南城市クレソンのインサラータ バルサミコソース

・パスタ2品・

スリランカ産黒胡椒と島胡椒ピパーチのカチョ・エ・ペペ カラブリア産ンドゥイヤのアラビアータ

・メインディッシュ・

キビまる豚のロースト キノコのマリネと赤ワインソース

・デザート・

サルデーニャ島のティラミス



ビール (オリオン中瓶) | イタリア産白・赤ワイン | ジンウォッカ | カンパリ | リキュール (カシス・ピーチ・ライチ) ウイスキー | 泡盛 | ソフトドリンク 3 種

\*季節や仕入れの関係で変更する場合がございます。
\*ご希望の応じて品数や料理のグレードアップもご相談可能です。



## **CHEF**

### 高良 盛将 SEISHOU TAKARA

1988年 沖縄県生まれ。沖縄調理師専門学校卒業。 2007年 那覇首里『La fonte』で研鑽を積む。 2011年 那覇松山『trattoria Lamp』で研鑽を積む。 2013年 trattoria Lamp 姉妹店『HOUSE』でシェフを務める。 2019年 THE CROSS (株) 入社、CROSS 47で副支配人を務める。 2022年 同レストラン料理長に就任。

沖縄に生まれ、住み続けた事で育まれた独自の感性や、 沖縄文化や琉球文化への敬意を料理に繊細に落とし込む。

# **CONCEPT**

#### 『琉球イタリアン』

シェフができる限り生産者の元を訪れて厳選した 沖縄の逸食材を巧みに用いて、 時には琉球宮廷料理の概念をイタリア料理と融合させた世界。



















## **HISTORY**

「NO」は無い。

皆様の特別な1日を全力でお手伝い致します。

イベントやパーティの他、記者会見や映像撮影の会場など 皆様のニーズに合わせたその日限りのメニューや 会の主旨に合わせたオリジナルカクテルの提案も可能です。 コース仕立て、大皿スタイル、ブュッフェスタイルなど 多様な皆様の"おもてなし"をプロ集団がお手伝いします。

### ■CROSS TOKYO Group 過去のイベント実績

- ・地方自治体 PR イベント (特産品を使用した料理を提供)
- ・インポーター主催イベント(ワインに合わせた料理を提供)
- ・伊ワインメーカーズディナー
- ・シャンパーニュメーカーズディナー
- ・日本酒メーカーズディナー
- ・キャビアメーカーズディナー
- ・仏シェフとのコラボレーションイベント
- ・食材生産者とのコラボレーションイベント
- ・化粧品会社 新作発表会(製品に合わせた料理を提供)
- ・企業イベント会場(コンセプトに合わせた料理を提供)



















## **CATERING**

私たちは、様々な場面のケータリングを承っております。フィンガーフード、ブッフェスタイル、シェフのフルコースなど料理だけでなく、ご提供方法やドリンクの種類、空間演出までお客様のご要望を伺い、予算に合わせてコーディネートします。皆様の我が侭なリクエストをTeam CROSS にぶつけて下さい。お弁当やオードブルのデリバリーのみもご相談いただけます。

費用ご相談(ケータリング内容により変動がございます)

料理&ドリンク + 出張・運搬代 + レンタル備品代

#### ■CROSS TOKYO Group ケータリング実績 (一部)

- ・某ファッションブランドコレクション\*毎シーズン担当
- ・某地方自治体主催イベント @在日フランス大使館
- ・某ファッションブランド お披露目会
- ・某コスメ企業 周年パーティ
- ・某企業 プレス発表会

















## **ACCESS**

#### ■沖縄都市モノレール(ゆいレール)

・牧志駅から 那覇空港駅から約16分「牧志駅」で下車。 マツモトキョシがある方向へ5分ほど歩くと 右側に「ホテルオーシャン」があります。

・安里駅から

那覇空港駅から約14分「牧志駅」で下車。 「安里十字路」方向へ2分ほど歩いて左折。 「安里三差路」を左折後すぐ左側が「ホテルオーシャン」です。

#### ■車

専用駐車場はございません。 近隣の駐車場をご利用いただきますようお願いします。

#### ■タクシー

「国際通り東口」や「ホテルオーシャン」を 目指していただくとスムーズです。



所在地 〒902-0067 沖縄県那覇市安里 2-4-7 1F

※「ホテルオーシャン」の隣ビル

営業時間 Lunch 12:00-15:00(L.O.14:00)

Dinner 18:00-23:00 (L.O. 22:00)

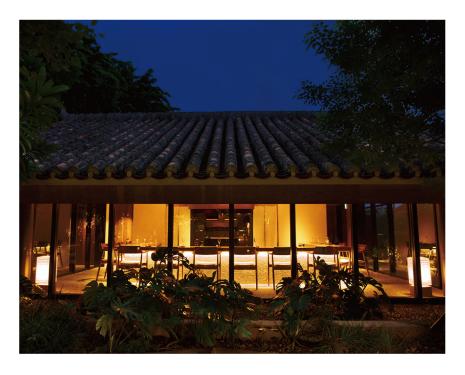
定休日 毎週火曜日 + 毎月第2水曜日(貸切等の事情で変動有)

電話番号 098-943-9625

ホームページ https://www.cross47.com/

Instagram @ristorante\_cross47







ホームページ



姉妹レストラン「モス オキナワ」

### MOSS OKINAWA

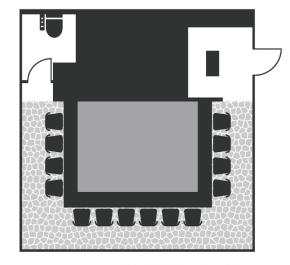
ホテルストレータ那覇の離れに佇む赤瓦屋根の隠れ家レストラン。料理は、県産や全国のご縁ある食材を約500度の石窯で仕立てる『窯火フレンチ』。オープンキッチンを囲む12席からは食材が美味しい皿々へ変化していく様子を眺められ、接待や家族との顔合わせ、仲間内のワイン会など、少人数のプライベートな貸切が叶います。中心部でありながら沖縄の懐かしい風景を想起させる空間で、絆をじっくり深めて下さい。

所在地 〒900-0013 沖縄県那覇市牧志 1-19-8 ホテルストレータ那覇内 離れ

アクセス ゆいレール (沖縄都市モノレール) 美栄橋駅より徒歩30秒

営業時間 Lunch 11:30-14:30(L.O.13:00)※土日祝のみ | Dinner 17:00-22:30(L.O.20:00)

定休日 毎週月曜日 + 月2日ほど不定休



貸切利用時:最大12名

Ristorante e Festival

