

THE BLUE ROOM

スターター

ベイクド&ピクルドピーツ オレンジ、ベリー、トーステッドシード、マーケットグリーン	2500
ケールサラダ リンゴ、生姜、味噌、ピーカンナッツドレッシング	2900
リコッタチーズ & フルーツトマト バジルオイル、うるい	2600
ロメインレタスのサラダ ピスタチオドレッシング、パルメザンチーズ、ディル、チャイブ	2300
ハマチのタルタル 大根のピクルス、柚子ごまドレッシング	3600
北海道産ホタテのソテー カリフラワー、柚子、ケッパー、オリーブ	4100
アスパラガスのスープ スモークサーモン、ピーシュート	2400

テイスティング コース

地元生産者とのコラボレーションによるシェフのおまかせメニュー

3品のコースまたは5品のコースよりお選びください。

9500 / 16500

シグネチャー

ビーフテnderロイン ベルリンスタイル フォアグラのソテ、リンゴのキャラメリゼ、ポートワインオニオン	10800
ウインナーシュニッツェル キュウリのサラダ、アンチョビとケッパーのクリーム	5500
カツサンド 和牛、出汁マヨネーズ、塩麹キュウリ、トリブルクックドチップス	6400

シェア プレート

北海道産仔牛の骨付きロース ワイルドリークのソテー、ソフトポレンタ、赤ワインソース	14000
--	-------

デザート

パブロバ 苺、クレームシャンティエ、ライム	2400	アイスクリームまたはシャーベット 3 SCOOP	2000
タルトタン リンゴのキャラメリゼ、アイスクリーム&克蘭ブル	2500	ミルクベースアイスクリーム 杏仁豆腐、宇治抹茶とオーガニック緑茶、シシリアンピスタチオ	
柚子クリームブリュレ	2200	ノンミルクベースアイスクリーム 紫芋とオーガニックソイミルク、ほうじ茶	

フォロー

ホームメイドスパゲッティーニ ほうれん草のブルーテ、ミモレットチーズ	2400
さくら鯛 スイスチャード、グレインリゾット、チョリソー	4100
鱸のソテー サフランフェネルのプレゼ、セロリ、紫じゃがいも	4400
ハーブクラストのラムチョップ そら豆、唐辛子、パルメザンスパゲッティエ	5900
プフ プルギニョン 牛肉ショートトリブの赤ワイン煮込み、パンチェッタ、小玉ねぎ、人参	5700
低温調理した雪国放牧豚のロティ 白菜、発酵マスタードシード、金柑	4600

サイドオーダー

水菜サラダ、エシャロットドレッシング	1200
ブロッコリー、ライム	
芽キャベツのソテー	
ほうれん草バターソテー またはクリーム煮	
マカロニチーズ	
トリブルクックドチップス	

ピュアビーガンアイスクリーム 長野ブルーとデーツ、ヘンプシードと麻炭、ウルトララグジュアリーチョコレート	
---	--

ソルベ カシスオレンジとハニー、ストロベリーとハニー	
-------------------------------	--