

# 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

ビーフテンダーロイン 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	
-------------------------------	--