

THE BLUE ROOM

TO START

レッド&イエローピーツ
ワイルドライスのパフ、チャイブ、レモンドレッシング 2400

ケールサラダ
リンゴ、味噌、ピーカンナッツドレッシング 2900

スイカ & フェタチーズ
チェリートマト、バジルオイル、オリーブ 2800

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

コスレタスウェッジ
ズッキーニ、なす、クリスピーサワードウ 2600

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

水菜サラダ、エシャロットドレッシング
ブロッコリー、ライム

ピーチメルバ
バニラアイスクリーム、ラズベリーソース、メレンゲ 2400

アイスメロンスープ
シトラス、ミント、カシスシャーベット 2300

パッションフルーツクリームブリュレ 2200

SEASONAL TASTING MENUS

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

SIGNATURE

ウインナー シュニッツェル 5500
キュウリのサラダ、アンチョビとケッパーのクリーム

カツサンド 6400
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

SHARING

ハーブクラストのラムラック 12000
ラタトゥイユスタイルベジタブル、ソフトポレンタ、粒マスタード、赤ワインソース

SIDE ORDERS

アスパラガスのソテー 1200
ほうれん草バターソテー またはクリーム煮

DESSERTS

アイスクリームまたはシャーベット 2000
3 SCOOP

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

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

TO FOLLOW

全粒粉のリングイネ 2400
ペスト、トーステッドバインナッツ、パルメザンチーズ

真鯛のポワレ 4100
空心菜のソテー、マルチグレインリゾット、チョリソー

鱸のソテー 4400
エスカベッシュソース、人参、ピーマン、玉ねぎ、サフラン

和牛テンダーロイン 9800
チミチュリソース、スイートポテトマッシュ、クレソンサラダ

鴨のコンフィ 4300
いちじくのジャム、ビーンズ、リーフベジタブル

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
長野ブルーベリーとデーツ、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