

# 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

## SET LUNCH

本日のシェフおまかせ3コースランチ

5000

## 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

1200

アスパラガスのソテー  
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

## 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

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

## TO FOLLOW

全粒粉のリングイネ 2400  
ペスト、トーステッドパインナッツ、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