

# THE BLUE ROOM

## BRUNCH

### TO START 前菜

#### BEETROOT RICOTTA & CELERIAC

Endive, Remoulade  
ビーツ リコッタ & 根セロリ  
アンディーブ、レムラード

#### SALAD NICOISE

Tomato, Egg, Olive, Marinated Sardine  
サラダニソワーズ  
トマト、卵、オリーブ、イワシのマリネ

#### HAMACHI TARTARE

Pickled Daikon, Fennel, Yuzu Lemon Dressing  
ハマチのタルタル  
大根のピクルス、フェネル、柚子レモンドレッシング

### TO FOLLOW メインディッシュ

#### LINGUINE SAUCE PESTO

Pesto, Pine Nuts, Parmesan Cheese, Green Vegetable  
リングイネペストソース  
ペストソース、松の実、パルメザンチーズ、グリーンベジタブル

#### PAN SEARED RED SEA BREAM

Turnip, Sudachi, Basil, Hazelnut, Herbs, Flower  
マダイのソテー  
かぶ、すだち、バジル、ヘーゼルナッツ、ハーブ、花

#### SLOW COOKED WAGYU

Dauphinoise Potato, Leaf Salad, Red Wine Sauce  
スロークックド和牛  
ドフィノワーズポテト、リーフサラダ、赤ワインソース

### DESSERT & CHEESE デザート & チーズ

#### CHEESE SELECTION

Cracker, Fruit Chutney  
チーズ セレクション  
クラッカー、フルーツチャツネ

#### CHESTNUTS & CASSIS

Chestnut Cream, Creme Chantilly, Cassis Sorbet, Meringue  
栗 & カシス  
マロンクリーム、生クリーム、カシスソルベ、メレンゲ

#### PEAR & FIG TART

Tart, Almond Cream, Pear, Fig  
洋梨といちじくのタルト  
タルト生地、アーモンドクリーム、洋梨、いちじく

8300

The menus are served in sharing style.  
お料理はシェアリングスタイルでご提供いたします。

Price includes 15% service charge and consumption tax.  
表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。