

THE BLUE ROOM

BRUNCH

TO START 前菜

HOKKAIDO COTTAGE CHEESE & WILD ARUGULA
Dill Dressing, Zucchini, Urui, Seeds
北海道産カッテージチーズとワイルドルッコラ
ディルドレッシング、ズッキーニ、うるい、シード

ROMESCO AND POT BREAD
Almond, Paprika, Smoked Paprika Powder, Tomato
ロメスコとポットブレッド
アーモンド、パプリカ、スモークパプリカパウダー、トマト

OCTOPUS CEVICHE
Cucumber, Onion, Tomato, Herbs, Piquillo
タコのセビーチェ
きゅうり、玉ねぎ、トマト、ハーブ、ピキージョ

TO FOLLOW メインディッシュ

MUSHROOM RAGOUT SAUCE SPINACH PASTA
Walnut, Parmesan Cheese, Cream, Parsley
マッシュルームのラグーソース ほうれん草のパスタ
クルミ、パルメザンチーズ、クリーム、パセリ

PAN SEARED RED SEA BREAM
Asparagus, Guanciale, Crown Daily, Dashi, Butter
マダイのソテー
アスパラガス、グアンチャーレ、春菊、出汁、バター

SLOW COOKED WAGYU
Salad, Chaliapin Sauce
スロークックド和牛
サラダ、シャリアピンソース

DESSERT デザート

SAKURA MOUSSE
Sakura Sponge Cake, Milk Foam
サクラのムース
桜のスポンジケーキ、ミルクフォーム

GREEN TEA CREAM
Kanoko Beans, Crumble, Vanilla Ice Cream
抹茶クリーム
かの子豆、クランブル、バニラアイスクリーム

MIGNARDISES 3種の小菓子

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。

Champagne Free Flow
Dom Perignon Vintage Brut 2012 - Additional 19000
Ruinart Blanc de Blancs - Additional 7600

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。