

# THE BLUE ROOM

## BRUNCH

### TO START 前菜

#### BEETROOT RICOTTA & CELERIAC Endive, Remoulade

ビーツ リコッタ & 根セロリ  
アンディープ、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

Champagne Free Flow

Dom Pérignon Vintage Brut 2010 – Additional 19000  
Ruinart Blanc de Blancs - Additional 7600

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。