

THE BLUE ROOM

BRUNCH

TO START

前菜

SALMON MARINADE

Beet, Sour Cream, Leaf

サーモンマリネ

ビーツ、サワークリーム、リーフ

CARROT AND RADISH

Apple, Grape, Orange, Ginger, Flower, Seeds, Green Oil

にんじんとラディッシュ

りんご、グレープ、しょうが、フラワー、シード、グリーンオイル

PUMPKIN AND BEANS

Onion, Tomato, Cream Cheese

パンプキンとビーンズ

玉ねぎ、トマト、クリームチーズ

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 MACKEREL

Garlic, Crown Daisy, Sesame, Japanese Leek, Citrus

サワラのソテー

ガーリック、春菊、ごま、長ネギ、シトラス

SLOW COOKED WAGYU

Onion, Broccoli and Potato Bourguignon, Red Wine Sauce, Grape Mustard

スロークックド和牛

玉ねぎ、ブロッコリーとじゃがいものブルギニオン、赤ワインソース、グレープマスタード

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

MASCARPONE MOUSSE

Raspberry, Compote Rhubarb, Crumble

マスカルポーネ ムース

ラズベリー、ルバーブのコンポート、クランブル

HAZELNUT ORANGE CHOU CREAM

ヘーゼルナッツオレンジ シュークリーム

8300

Champagne Free Flow

Dom Perignon 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。