

THE BLUE ROOM

TO START

BEETROOT & SHRIMP 3200
Olive Oil, Mini Leaves, Truffle Vinaigrette
ビーツ & シュリンプ
オリーブオイル、ミニリーフ、トリュフヴィネグレット

KALE SALAD 2900
Apple, Pickled Daikon, Miso, Pecan Dressing
ケールサラダ
リンゴ、大根のピクルス、味噌、ピーカンナッツドレッシング

SCALLOP & PISTACHIO 3500
Herbs, Olive
ホタテとピスタチオ
ハーブ、オリーブ

ROMAINE SALAD 2300
Pistachio Dressing, Grated Parmesan Cheese, Dill, Chives
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

YELLOWTAIL TARTARE 3600
Pickled Daikon, Fennel, Yuzu Lemon Dressing
ブリのタルタル
大根のピクルス、フェネル、柚子レモンドレッシング

PUMPKIN HUMMUS & EGGPLANT 2600
Brussels Sprouts, Piquillo, Sprout, Sourdough Crisp
パンプキンフムス & なす
芽キャベツ、ピキリーヨ、スプラウト、クリスピー サワードウ

PUMPKIN SOUP 2500
Crab, Buckwheat Tea, Basil, Coriander
パンプキンスープ
かに、そば茶、バジル、コリアンダー

MIZUNA SALAD, SHALLOT DRESSING 水菜サラダ、エシャロットドレッシング

BROCCOLI, LIME ブロッコリー、ライム

MASCARPONE MOUSSE 2300
Raspberry, Rhubarb Compote, 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

DARK CHOCOLATE STRAWBERRY PARFAIT 2400
Chocolate Ice Cream, Strawberry, Cacao
ダークチョコレート ストロベリーパフェ
チョコレートアイスクリーム、いちご、カカオ

CITRUS VERCHERIN 2200
Yuzu Sorbet, Orange, Lime
シトラス ヴァシュラン
柚子のシャーベット、オレンジ、ライム

SEASONAL TASTING MENUS

CHEF'S COLLABORATION WITH LOCAL FARMERS AND PRODUCERS
地元生産者とのコラボレーションによるシェフのおまかせメニュー

SEASONAL TASTING MENU 9500 / 16500
Three or Five Course
3品のコースまたは5品のコースよりお選びください。

SIGNATURE

WIENER SCHNITZEL 5500
Cucumber Salad, Anchovy-Caper Creme
ウインナー シュニツェル
キュウリのサラダ、アンチョビとケッパーのクリーム

KATSU SANDO 6400
Wagyu Beef, Dashi-Mayonnaise, Shio Koji Cucumber, Triple Cooked Chips
カツサンド
和牛、出汁マヨネーズ、塩麹キュウリ、トリプルクックドチップス

SHARING

HERB BREAD CRUMBS RACK OF LAMB 12000
Mushroom and Potato Bourguignon, Red Wine Sauce, Grape Mustard
ラムラック ハーブパン粉焼き
マッシュルームとじゃがいものブルギニヨン、赤ワインソース、グレープマスタード

SIDE ORDERS

SAUTEED BRUSSELS SPROUTS 芽キャベツのソテー

BUTTERED OR CREAMED SPINACH ほうれん草バターソテー または クリーム煮

DESSERTS

PREMARCHE ICE CREAM OR SORBET アイスクリームまたはシャーベット
3 SCOOP 2000

MILK BASE
Almond Tofu, Uji Matcha & Organic Green Tea, Sicilian Pistachio
ミルクベースアイスクリーム
杏仁豆腐、宇治抹茶 & オーガニック緑茶、シシリアンピスタチオ

NON-MILK BASE
Purple Sweet Potato & Organic Soy Milk, Hojicha Scent
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

TO FOLLOW

MUSHROOM RAGOUT SAUCE SPINACH PASTA 2500
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

TURBOT 4800
Sumac, Bouillon Champignon, Kale, Cauliflower, Cepe Powder
ヒラメのポワレ
スマック、ブイヨンシャンピニオン、ケール、カリフラワー、セップパウダー

PAN SEARED MACKEREL 4200
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

JAPANESE WAGYU TENDERLOIN 10500
Lily Bulb, Celeriac, Hazelnut, Truffle
和牛テnderロイン
百合根、根セロリ、ヘーゼルナッツ、トリュフ

BAKED DUCK CONFIT 4300
Fig Jam, Beans, Leafy Greens
鴨のコンフィ
いちじくのジャム、ビーンズ、リーフベジタブル

ORGANIC CHICKEN BREAST 3800
Fig Jam, Beans, Leafy Greens
オーガニックチキンプレスト
いちじくのジャム、ビーンズ、リーフベジタブル

SEASONAL VEGETABLES AND MUSHROOMS TEMPURA 2400
Balsamic Sauce, Mushroom Powder, Wasabi Salt
旬の野菜とキノコの天ぷら
バルサミコソース、きのこパウダー、わさび塩

MAC & CHEESE マカロニチーズ

TRIPLE COOKED CHIPS トリプルクックドチップス

PURE VEGAN
Nagano Prune & Date, Hemp Charcoal & Seeds, Ultra-Luxury Chocolate
ビュアビーガン
長野プルーンとデーツ、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

SORBET
Cassis Orange & Honey, Strawberry & Honey
ソルベ
カシスオレンジとハニー、ストロベリーとハニー

Prices include 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。