

# THE BLUE ROOM

## TO START

YUZU MARINATED TOMATO & MOZZARELLA SALAD 2800  
Blueberry, Mozzarella, Cottage Cheese, Basil  
トマトのゆずマリネ&モッツアレラサラダ  
ブルーベリー、モッツアレラ、カッテージチーズ、バジル

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

AMAEBI SHRIMP TARTARE 3200  
Coconut Milk, Endive, Chive, Shallot, Orange, Beet & Balsamic Dressing  
甘エビのタルタル  
ココナッツミルク、アンディーブ、チャイブ、エシャロット、オレンジ、ビーツパルサミコドレッシング

MARKET BOWL 2500  
Rice Bran Fermented Carrot, Hummus, Shio Koji Cucumber, Avocado, Nuts  
マーケットボウル  
酒粕発酵人参、フムス、塩麹きゅうり、アボカド、ナッツ

TURNIP SOUP 2900  
Squid, Lime, Flower  
かぶのスープ  
いか、ライム、フラワー

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

MANGO VACHERIN 2300  
Mango Sherbet, Whipped Cream, Meringue, Mango Sauce, Fresh Mango  
マンゴーのヴァシュラン  
マンゴーシャーベット、ホイップクリーム、メレンゲ、マンゴーソース、フレッシュマンゴー

MELON PARFAIT 2300  
Melon Jelly, Melon Granite, Fresh Melon, Sponge Cake, Flap Jack  
メロンパルフェ  
メロンゼリー、メロングラニテ、フレッシュメロン、スポンジケーキ、フラップジャック

PEACH MELBA 2300  
Peach Compote, Vanilla Ice Cream, Raspberry Sauce, Peach Jelly, Crumble  
ピーチメルバ  
ピーチコンポート、バニラアイス、ラズベリーソース、ピーチゼリー、クランブル

## 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

THE BLUE ROOM CHEESE PLATTER 5000  
Chef's Selection of Cheese  
Hard, Bloomy, Chevre, Blue, Vegan  
ブルールームチーズプラッター  
シェフのチーズセレクション  
ハード、白カビ、シェーブル、ブルー、ビーガン

## 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 2000  
3 SCOOP

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

FETTUCCHINE BOLOGNAIZE 2800  
Eggplant, Pecorino, Black Pepper  
フェットチーネ ポロネーゼソース  
なす、ペコリーノ、黒胡椒

BUTTER ROASTED ONAGA SEA BREAM 5000  
Green Pea, Scallop, Basil, Lime  
尾長鯛のボワレ  
グリーンピース、貝柱、バジル、ライム

PAN SEARED JOHN DORY 4300  
Okura, Shiso, Beurre Blanc Sauce  
マトウ鯛のソテー  
オクラ、紫蘇、ブルブランソース

JAPANESE WAGYU BEEF TENDERLOIN 10200  
Corn, Soy Sauce, Summer Truffle  
和牛テンダーロイン  
とうもろこし、醤油、サマートリュフ

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 & MUSHROOMS FRITTO 2400  
Balsamic Sauce, Mushroom Powder, Wasabi Salt  
旬の野菜とキノコのフリット  
バルサミコソース、きのこパウダー、わさび塩

ZUCCHINI FRITTO ズッキーニのフリット

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  
ピュアビーガン  
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。