

THE BLUE ROOM

TO START

CHERRY SALMON & HERBS 3200
Dill, Mint, Lemon, Green Peas, Koji-Cucumber
サクラマスとハーブ
ディル、ミント、レモン、グリーンピース、麴キュウリ

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

HAMACHI TARTARE 3600
Daikon Radish, Fennel, Shallot, Chive, Sesame, Lime
ハマチのタルタル
大根、フェネル、エシャロット、チャイブ、ごま、ライム

MARKET BOWL 2500
Rice Bran Fermented Carrot, Paprika Hummus, Fennel, Beans, Sourdough Crisp
マーケットボウル
酒粕発酵人参、パブリカのフムス、フェネル、ビーンズ、クリスピー サワードウ

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ccoli、ライム

SAKURA CREME BRULEE 2300
Vanilla Ice Cream, Salt Pickled Sakura Flower
サクラのクリームブリュレ
バニラアイスクリーム、桜の塩漬け

LEMON TART 2200
Lemon Cream, Tart, Meringue, Vanilla Ice Cream
レモンタルト
レモンクリーム、タルト、メレンゲ、バニラアイスクリーム

STRAWBERRY VACHERIN 2300
Strawberry, Strawberry Sorbet, Vanilla Cream, Meringue
いちごのヴァシュラン
いちご、いちごのソルベ、バニラクリーム、メレンゲ

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 シュニッツェル
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、塩麴キュウリ、トリブ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ーツ 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

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 Pasta
クルミ、パルメザンチーズ、クリーム、パセリ

BUTTER ROASTED KINMEDAI 5000
Green Asparagus, Lard, Shungiku, Dashi, Butter
キンメダイのポワレ
グリーンアスパラガス、ラルド、春菊、出汁、バター

PAN SEARED KING MACKEREL 4500
Miso, Yogurt, Hazelnuts, Shallot, Myoga
サワラのソテー
みそ、ヨーグルト、ヘーゼルナッツ、エシャロット、みょうが

JAPANESE WAGYU TENDERLOIN 10000
Cormosome, Onion, Sansho Pepper, Black Garlic, Thyme
和牛テンダーロイン
コンソメ、玉ねぎ、山椒、黒ニンニク、タイム

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 トリブ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。