

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION

THE BLUE ROOM
FESTIVE CELEBRATION COURSE MENU

フェスティブ セレブレーション コース

3 Course Dinner
3 品 デイナーコース

Salomon Tartar and Cauliflower Mousse
Beetroot, Cream, Orange, Blueberry
サーモン タルタルとカリフラワーのムース
ビーツ、生クリーム、オレンジ、ブルーベリー

Two Cuts of Japanese Wagyu Beef
Truffle, Potato Waffle, Egg Yolk, Parsnip
2 種の和牛ステーキ
トリュフ、ポテトワッフル、卵黄、パースニップ

Christmas Tart
Strawberry, Pistachio, Strawberry Sorbet, Griotte Cherry and Almond Tart, White Chocolate
クリスマス タルト
苺、ピスタチオ、苺のソルベ、グリオットチェリーとアーモンドのタルト、ホワイトチョコレート

13000

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION

THE BLUE ROOM
FESTIVE CELEBRATION COURSE MENU

フェスティブ セレブレーション コース

5 course dinner
5 品 デイナーコース

Salomon Tartar and Cauliflower Mousse
Beetroot, Cream, Orange, Blueberry

サーモン タルタルとカリフラワーのムース
ビーツ、生クリーム、オレンジ、ブルーベリー

Poached Lobster and Kale
Celeriac, Canola Flower, Meringue

オマール海老のポシェとケール
根セロリ、菜の花、メレンゲ

Roasted Monkfish and Champagne Sauce
Caviar, Herbs, Hazelnut, Celeriac, Flower
あんこうのロースト シャンパンソース
キャビア、ハーブ、ヘーゼルナッツ、根セロリ、花

Two Cuts of Japanese Wagyu Beef
Truffle, Potato Waffle, Egg Yolk, Parsnip
2 種の和牛ステーキ
トリュフ、ポテトワッフル、卵黄、パースニップ

Christmas Tart
Strawberry, Pistachio, Strawberry Sorbet, Griotte Cherry and Almond Tart, White Chocolate
クリスマス タルト
苺、ピスタチオ、苺のソルベ、グリオットチェリーとアーモンドのタルト、ホワイトチョコレート

19000 for 17-23 and 26 Dec
25000 with a glass of champagne for 24 and 25 Dec

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。