

THE BLUE ROOM

TO SHARE

LOCAL ARTISAN CHARCUTERIE SELECTION 4500
Kagoshima Black Pork Prosciutto Smoked Grazing Beef, Salami
Pork Rilette, Pate de Campagne, Walnut Bread
厳選国産コールドカットセレクション
黒豚生ハム、マイスタームラカミビーフジャーキー、サラミ
ポークリエット、パテドカンパーニュ、クルミブレッド

LOCAL CHEESE SELECTION 4300
Camembert (Hokkaido), Blue Cheese (Hokkaido), Kashiwa (Hokkaido)
Mimolette (Hokkaido), Aged Nasuno Cheese (Tochigi), Walnut Bread, Dried Fruits, Honey
厳選国産チーズセレクション
カマンベール(北海道)、ブルーチーズ(北海道)、榎(北海道)、ミモレット(北海道)
熟成なすのチーズ(栃木)、クルミブレッド、ドライフルーツ、ハチミツ

SALAD & SOUP

KALE SALAD (VEGAN) 3200
Candied Pecan, White Asparagus, Ice plant, Miso, Shio Koji Dressing
ケールサラダ
キャンディピーカンナッツ、ホワイトアスパラガス、アイスプラント、味噌、塩麹ドレッシング

CHICKEN CAESAR SALAD 3300
Chicken Breast, Bacon, Parmesan Crisp, Crouton
チキンシーザーサラダ
チキンブレスト、ベーコン、クリスピーパルメザン、クルトン

TOKYO BURRATA & PROSCIUTTO 3800
Roasted Tomato, Fresh Tomato, Aged Balsamic Vinegar
ブラータ & 生ハム
ローストトマト、アメルマトマト、熟成バルサミコ

GREEN PEA SOUP (VEGETARIAN) 2700
Ricotta, Crouton, Pea Shoot
グリーンピースのポタージュ
リコッタチーズ、クルトン、ピーシュート

TO START

SCALLOP ESCABECHE 3200
Carrot Salad, Red Onion, Celery, Orange, Mixed Herbs
帆立貝のエスカベッシュ
人参のサラダ、赤たまねぎ、セロリ、オレンジ、ハーブ

VITELLO TONNATO 3400
Chilled Veal Slice, Arugula, Capper Berry, Tuna Sauce
ヴィテッコ トナート
仔牛のロースト、ルッコラ、ケッパーベリー、ツナソース

SHRIMP COCKTAIL 3400
Coleslaw, Lemon, Cocktail Sauce
シュリンプカクテル
コールスロー、レモン、カクテルソース

CRAB CAKE 3400
Pickled Vegetable, Tartar Sauce, Chipotle Tomato Sauce
クラブケーキ
ピクルス、タルタルソース、チボトレトマトソース

ROASTED CAULIFLOWER (VEGAN) 3400
Farm Vegetable, Shiitake, Tokyo Miso, Miso Powder, Romesco Sauce
ローストカリフラワー
農園野菜、椎茸、東京味噌、味噌パウダー、ロメスコソース

SEASONAL TASTING MENU

THE COURSE MEAL OF THE CHEF'S RECOMMENDED DISHES
シェフのおすすめ料理コース

SEASONAL TASTING MENU 11000 /17500
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。

AUSTRALIAN WINE PAIRING MENU 22000
Four Course with four glasses of wine
オーストラリアワインペアリング4種と4品のコース

TO FOLLOW

LOCAL

SHRIMP & VEGETABLE TEMPURA 4300
Scallop, Asparagus, Bamboo Shoot, Ashitaba Leaf, Udo, Mushroom
海老と野菜の天麩羅
帆立貝、アスパラガス、たけのこ、明日葉、うど、茸

PAN-SEARED SEABREAM 4800
Grated Daikon Radish, Malabar Spinach, Dashi Broth
真鯛のみぞれ餡
大根おろし、つるむらさき、かつおだし

KOSHU JIDORI CHICKEN HOBAYAKI 4600
Magnolia Leaf Miso, Tofu, Wood Ear Mushroom, Scallion, Mountain Vegetable
甲州地鶏の朴葉焼き
朴葉味噌、豆腐、きくらげ、長ねぎ、山菜

GLOBAL

ROASTED OCTOPUS 4500
Bell Pepper, Eggplant, Potato, Olive, Tomato Coulis
真蛸のロースト
パプリカ、なす、ポテト、オリーブ、トマトクーリ

PAN-SEARED SPANISH MACKEREL 4800
Green Peas, Udo, Mountain Vegetable, Tomato Powder, Hamaguri Clam Jus
サワラのソテー
グリーンピース、うど、山菜、トマトパウダー、蛤バターソース

HERB ROASTED YAMAGATA PORK LOIN 4900
Mashed Potato, Asparagus, Lardo, Grain Mustard Sauce
山形豚のハーブロースト
マッシュポテト、アスパラガス、ラルド、グレインマスタードソース

ROASTED WAGYU SIRLOIN 9500
Onion, Broad Beans, Wasabi, Shoyu Koji, Truffle Miso, Beef Jus
和牛サーロインのロースト
新たまねぎ、そら豆、わさび、醤油こうじ、トリュフ味噌、ビーフジュ

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。

SIGNATURE

LOBSTER PAELLA 10800
Canadian Lobster, Koshihikari Rice, Saffron, Dashi Broth
ロブスターパエリア
カナダ産ロブスター、石川県産特別栽培米コシヒカリ、サフラン、和出汁

GRILLED WAGYU COWBOY STEAK 1000G 23000
Potato Wedge, Ginger, Shoyu Koji Sauce
骨付き和牛リブロインのグリル 1000G
ポテトウェッジ、生姜、醤油麹ソース

PASTA

FETTUCCINE BOLOGNESE 3100
Wagyu Ragout Sauce, Parmesan, Black Pepper
フェットチーネ ポロネーゼ
和牛ラグーソース、パルメザンチーズ、黒胡椒

SHRIMP GENOVESE SPAGHETTI 3300
Basil, Pine Nuts, Parmesan
海老のジェノベーゼ スパゲッティ
バジル、松の実、パルメザンチーズ

MEAT SAUCE RIGATONI (VEGAN) 3000
Vegan Cheese, Basil Oil
ミートソース リガトーニ
ヴィーガンチーズ、バジルオイル

SIDES

SAUTEED MALABAR SPINACH (VEGAN) 1000
Garlic, Lemon
つるむらさきのソテー
ガーリック、レモン

SIMMERED BAMBOO SHOOT (VEGAN) 1000
Arrabbiata Sauce
たけのこのトマト煮
アラビアータソース

ROASTED SHIITAKE (VEGAN) 1000
Porcini Powder
椎茸のロースト
ポルチーニパウダー

RUSTIC POTATO WEDGE (VEGAN) 1500
Truffle Salt
フライドポテトウェッジ
トリュフ塩

MASHED POTATO (VEGETARIAN) 1200
Chive, Olive Oil
マッシュドポテト
チャイブ、オリーブオイル

SIMPLE GREEN SALAD (VEGAN) 1000
Cherry Tomato, Shaved Vegetable, Balsamic Vinaigrette
シンプルグリーンサラダ
チェリートマト、シェイブドベジタブル、バルサミコドレッシング

If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself.

食物アレルギーや食事制限についてご心配な方は、お召し上がりになる前にスタッフにお申し付けください。

DESSERTS

CITRUS SOUP Cane Sugar Gènoise, Pistachio Sablé シトラススープ きび糖ジェノワーズ、ピスタチオサブレ	2400
CHERRY CLAFOUTIS Vanilla Cream, Cherry Compote チェリークラフティ バニラクリーム、チェリーコンポート	2400
CHOCOLATE TERRINE Cassis Sherbet, Mixed Berry Sauce チョコレートテリーヌ カシスシャーベット、ベリーソース	2400
STRAWBERRY PAVLOVA Matcha Cream, Almond Meringue ストロベリーパヴロバ 抹茶クリーム、杏仁メレンゲ	2400
ICE CREAM & SHERBET Select any 3 scoops アイスクリーム & シャーベット 3スクープお選びください。	2100
ICE CREAM Vanilla, Sicilian Pistachio, Earl Gray アイスクリーム バニラ、シシリアンピスタチオ、アールグレイ	
SHERBET Cassis Orange & Honey, Strawberry & Honey Nagano Prune & Date (Vegan), Chocolate (Vegan) シャーベット カシスオレンジハニー、ストロベリーハニー 長野プルーン&デーツ(ビーガン)、チョコレート(ビーガン)	

Any food allergies should be informed to our service staff at the time of reservation or at the restaurant.

食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて、サービススタッフまでお知らせくださいますようお願いいたします。

Please note that the menus are subject to change without notice.

メニュー内容や価格などは予告なく変更する場合がございます。
予めご了承ください。

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 4-1-1
4-1-1 Toranomom, Minato-ku, Tokyo 105-0001
03 5422 1600 www.editionhotels.com