

THE BLUE ROOM

FESTIVE CELEBRATION LUNCH フェスティブ セレブレーション ランチ

23 December – 25 December 2024

4 course
4 品コース

A Glass of Sparkling Wine
スパークリングワイングラス 1 杯

SEA BREAM CRUDO
Kale, Radish, Sudachi, Shio Koji Dressing
真鯛のクルード
ケール、ラディッシュ、すだち、塩麴ドレッシング

SHRIMP CREAM CASARECCE
Lemon Zest, Japanese Mustard Spinach, Italian Parsley
海老クリームソース カサレッチェ
レモンゼスト、小松菜、イタリアンパセリ

ROASTED NIIGATA PORK TENDERLOIN
Mashed Potato, Wilted Spinach, Lotus Root, Mustard Sauce
鬼の宝ポークヒレ肉のロースト
マッシュポテト、ほうれん草、レンコン、マスタードソース

STRAWBERRY SOUP
Vanilla Ice Cream, Rhubarb Jam
苺のスープ
バニラアイスクリーム、ルバーブジャム

9500

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。

THE BLUE ROOM

FESTIVE CELEBRATION DINNER

フェスティブ セレブレーション ディナー

14 December – 20 December, 23 and 25 December 2024

4 course

4 品コース

A Glass of Sparkling Wine

スパークリングワイングラス 1 杯

KING CRAB SALAD

Cauliflower Mousse, Caviar, Remoulade

タラバガニのサラダ

カリフラワームース、キャビア、レムラード

SMOKED AOMORI DUCK

Chicken Liver, Belgian Endive, Semi Dried Tomato, Lime, Pistachio Dressing

青森県産鴨肉のスマーク

白レバー、アンディーズ、セミドライトマト、ライム、ピスタチオドレッシング

ROASTED KUMAMOTO AKAUSHI SIRLOIN

Truffle Mashed Potato, Simmered Burdock, Shinshu Red Wine Sauce

熊本県産赤牛サーロインのロースト

トリュフ風味のマッシュポテト、ごぼうの赤ワイン煮、信州産赤ワインソース

FRAISIER

Pistachio Cream, Vanilla Ice Cream, Rose Gelée

フレジエ

ピスタチオクリーム、バニラアイスクリーム、ローズゼリー

17000

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。

THE BLUE ROOM

FESTIVE CELEBRATION DINNER フェスティブ セレブレーションディナー

14 December – 19 December 2024

5 course
5 品コース

A Glass of Sparkling Wine
スパークリングワイングラス1杯

KING CRAB SALAD
Cauliflower Mousse, Caviar, Remoulade
タラバガニのサラダ
カリフラワームース、キャビア、レムラード

SMOKED AOMORI DUCK
Chicken Liver, Belgian Endive, Semi Dried Tomato, Lime, Pistachio Dressing
青森県産鴨肉のスマーク
白レバー、アンディーブ、セミドライトマト、ライム、ピスタチオドレッシング

PAN-FRIED ALFONSINO
Wilted Spinach, Lily Bulb, Yuzu Sauce
金目鯛のソテー
ほうれん草、ゆり根、柚子ソース

ROASTED KUMAMOTO AKAUSHI SIRLOIN
Truffle Mashed Potato, Simmered Burdock, Shinshu Red Wine Sauce
熊本県産赤牛サーロインのロースト
トリュフ風味のマッシュポテト、ごぼうの赤ワイン煮、信州産赤ワインソース

FRAISIER
Pistachio Cream, Vanilla Ice Cream, Rose Gelée
フレジエ
ピスタチオクリーム、バニラアイスクリーム、ローズゼリー

23000

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。

THE BLUE ROOM

FESTIVE CELEBRATION DINNER フェスティブ セレブレーション ディナー

5 course
5 品コース

SMOKED AOMORI DUCK
Chicken Liver, Belgian Endive, Semi Dried Tomato, Lime, Pistachio Dressing
青森県産鴨肉のスマーク
白レバー、アンディープ、セミドライトマト、ライム、ピスタチオドレッシング

SCALLOP & MUSHROOM ROYALE
Lotus Root, Chive
ホタテと茸のロワイヤル
レンコン、シブレット

PAN-FRIED ALFONSINO
Wilted Spinach, Lily Bulb, Yuzu Sauce
金目鯛のソテー
ほうれん草、ゆり根、柚子ソース

ROASTED KUMAMOTO AKAUSHI SIRLOIN
Truffle Mashed Potato, Simmered Burdock, Shinshu Red Wine Sauce
熊本県産赤牛サーロインのロースト
トリュフ風味のマッシュポテト、ごぼうの赤ワイン煮、信州産赤ワインソース

FRAISIER
Pistachio Cream, Vanilla Ice Cream, Rose Gelée
フレジエ
ピスタチオクリーム、バニラアイスクリーム、ローズゼリー

20 December – 25 December 2024
A Glass of Champagne, Festive Gift
シャンパングラス 1 杯、フェスティブギフト
27000

14 December – 25 December 2024
A Glass of Premium Champagne, Festive Gift
プレミアムシャンパングラス 1 杯、フェスティブギフト
30000

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。

THE BLUE ROOM

FESTIVE CELEBRATION DINNER

フェスティブ セレブレーション ディナー

14 December – 25 December 2024

6 course

6品コース

A Glass of Premium Champagne
Festive Gift

プレミアムシャンパングラス1杯
フェスティブギフト

KING CRAB SALAD

Cauliflower Mousse, Caviar, Remoulade
タラバガニのサラダ

カリフラワームース、キャビア、レムラード

SMOKED AOMORI DUCK

Chicken Liver, Belgian Endive, Semi Dried Tomato, Lime, Pistachio Dressing
青森県産鴨肉のスマーク

白レバー、アンディーブ、セミドライトマト、ライム、ピスタチオドレッシング

SCALLOP & MUSHROOM ROYALE

Lotus Root, Chive

ホタテと茸のロワイヤル

レンコン、シブレット

PAN-FRIED ALFONSINO

Wilted Spinach, Lily Bulb, Yuzu Sauce
金目鯛のソテー

ほうれん草、ゆり根、柚子ソース

ROASTED KUMAMOTO AKAUSHI SIRLOIN

Truffle Mashed Potato, Simmered Burdock, Shinshu Red Wine Sauce
熊本県産赤牛サーロインのロースト

トリュフ風味のマッシュポテト、ごぼうの赤ワイン煮、信州産赤ワインソース

FRAISIER

Pistachio Cream, Vanilla Ice Cream, Rose Gelée
フレジエ

ピスタチオクリーム、バニラアイスクリーム、ローズゼリー

36000

Tower View Guaranteed

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。

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