

THE BLUE ROOM

TO SHARE

LOCAL ARTISAN CHARCUTERIE SELECTION 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	4500
LOCAL CHEESE SELECTION 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	4300

SALAD & SOUP

KALE SALAD (VEGAN) 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	3200
CHICKEN CAESAR SALAD 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	3300
TOKYO BURRATA & PROSCIUTTO Roasted Tomato, Fresh Tomato, Aged Balsamic Vinegar ブラータ & 生ハム ローストトマト、アメーラトマト、熟成バルサミコ	3800
GREEN PEA SOUP (VEGETARIAN) 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	2700

TO START

SCALLOP ESCABECHE 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	3200
VITELLO TONNATO Chilled Veal Slice, Arugula, Capper Berry, Tuna Sauce ヴィテッロ 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	3400
SHRIMP COCKTAIL 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	3400
CRAB CAKE 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	3400
ROASTED CAULIFLOWER (VEGAN) 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	3400

SET LUNCH

DAILY SPECIAL LUNCH Three Course 本日のシェフおまかせ3コースランチ 6500
--

TO FOLLOW

LOCAL SHRIMP & VEGETABLE TEMPURA 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 4300	
PAN-SEARED SEABREAM 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 4800	
KOSHU JIDORI CHICKEN HOBAYAKI 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 4600	
GLOBAL ROASTED OCTOPUS 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 4500	
PAN-SEARED SPANISH MACKEREL 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 4800	
HERB ROASTED NIIGATA PORK LOIN Mashed Potato, Asparagus, Lardo, Grain Mustard Sauce 鬼の宝ボークのハーブロースト 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 4900	
ROASTED WAGYU SIRLOIN 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 9500	

SIGNATURE

LOBSTER PAELLA 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 10800	
GRILLED WAGYU COWBOY STEAK 1000G 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 23000	

PASTA

FETTUCCINE BOLOGNESE 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 3100	
SHRIMP GENOVESE SPAGHETTI 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 3300	
MEAT SAUCE RIGATONI (VEGAN) 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 3000	

SIDES

SAUTEED MALABAR SPINACH (VEGAN) Garlic, Lemon つるむらさきのソテー ガーリック、レモン 1000	
SIMMERED BAMBOO SHOOT (VEGAN) Arrabbiata Sauce たけのこのトマト煮 アラビアータソース 1000	
ROASTED SHIITAKE (VEGAN) Porcini Powder 椎茸のロースト ポルチーニパウダー 1000	
RUSTIC POTATO WEDGE (VEGAN) Truffle Salt フライドポテトウェッジ トリュフ塩 1500	
MASHED POTATO (VEGETARIAN) Chive, Olive Oil マッシュドポテト チャイブ、オリーブオイル 1200	
SIMPLE GREEN SALAD (VEGAN) 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 1000	

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。

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 (VEGAN) Cane Sugar Gênoise, 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 (VEGETARIAN) 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 (VEGETARIAN) 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 (VEGETARIAN) Matcha Cream, Almond Meringue ストロベリーパブロバ 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 (VEGETARIAN) 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 (VEGETARIAN), Strawberry & Honey (VEGETARIAN) 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 Toranomon, Minato-ku, Tokyo 105-0001
03 5422 1600 www.editionhotels.com