

THE BLUE ROOM

NEW YEAR'S FEAST

1 January – 3 January 2024

4 COURSES

SCALLOP CRUDO

Roasted Tomato, Dashi Gelee

帆立貝のクルード

ローストトマト、出汁ジュレ

MUSHROOM & SALSICCIA CASARECCE

Parmesan

茸 & サルシッチャ カサレッチェ

パルメザン

ROASTED WAGYU

Roasted Potato, Sauteed Onion, Geen Bean

Red Wine Sauce

和牛内もものロースト

ローストポテト、オニオンソテー、インゲン豆

赤ワインソース

PEAR COMPOTE

Chocolate Crumble, Vanilla Ice Cream

洋梨のコンポート

チョコレートクランブル、バニラアイスクリーム

9000

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

NEW YEAR'S FEAST

1 January – 3 January 2024

TO START 前菜

KALE SALAD

Cauliflower, Apple, Shio Koji Dressing, Cashew Nuts Flake

ケールサラダ

カリフラワー、林檎、塩麹ドレッシング、カシューナッツフレーク

SCALLOP CRUDO

Roasted Tomato, Dashi Gelee

帆立貝のクルード

ローストトマト、出汁ジュレ

CREAMY MUSHROOM SOUP

Ricotta, Crouton

マッシュルーム ポタージュスープ

リコッタチーズ、クルトン

PATE DE CAMPAGNE

Vegetable Pickles, Cassis Mustard

パテドカンパーニュ

ピクルス、カシスマスタード

TO FOLLOW メインディッシュ

MUSHROOM & SALSICCIA CASARECCE

Parmesan

茸 & サルシッチャ カサレッチェ

パルメザン

PAN SEARED GOLDEN THREADFIN BREAM

Whelk, Clam Sauce

イトヨリ鯛のソテー

つぶ貝、クラムソース

ROASTED WAGYU

Roasted Potato, Sauteed Onion, Green Bean, Red Wine Sauce

和牛内もものロースト

ローストポテト、オニオンソテー、インゲン豆、赤ワインソース

DESSERT デザート

CHESTNUT CRÈME BRULEE

Chantilly Cream, Cassis sauce

栗のクレームブリュレ

シャンティクリーム、カシソース

PEAR COMPOTE

Chocolate Crumble, Vanilla Ice Cream

洋梨のコンポート

チョコレートクランブル、バニラアイスクリーム

MIGNARDISE

小菓子

12000

The menus are serve in sharing style.

お料理はシェアリングスタイルでご提供いたします。

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 Toranomon, Minato-ku, Tokyo 105-0001
03 5422 1600 www.editionhotels.com