

THE BLUE ROOM

NEW YEAR'S EVE SHARING COURSE MENU

ニューイヤーズイヴ シェアリングコース

5 course dinner

5品 ディナーコース

A Glass of Champagne

SMOKED AOMORI CHICKEN

Gem Lettuce, Bacon, Yuzu Dressing, Parmesan

青森県産地鶏の燻製

ジェムレタス、ベーコン、柚子ドレッシング、パルメザン

HOKKAIDO KING CRAB GRATIN

Fennel, Mushroom, Cauliflower

北海道タラバガニグラタン

フェンネル、マッシュルーム、カリフラワー

PAN-SEARED LONGTOOTH GROUPE

Mussel, Turnip, Spinach, Rouille, Bouillabaisse Sauce

クエのソテー

ムール貝、かぶ、ほうれん草、ルイユ、ブイヤベースソース

ROASTED IWATE TANKAKU WAGYU TENDERLOIN

Black Truffle, Roasted Onion, Black Cabbage, Potato Galette, Yamanashi Red Wine Sauce

いわて短角牛フィレのロースト

黒トリュフ、ローストオニオン、黒キャベツ、ポテトガレット、山梨県産赤ワインソース

STRAWBERRY TART

Tonka Bean Cream, Mixed Berry Sauce

ストロベリータルト

トンカビーンクリーム、ミックスベリーソース

28000

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 EVE SHARING COURSE MENU

ニューイヤーズイヴ シェアリングコース

5 course dinner
5品 ディナーコース

4 Glasses Wine Pairing
Tower View Guaranteed

SMOKED AOMORI CHICKEN
Gem Lettuce, Bacon, Yuzu Dressing, Parmesan
青森県産地鶏の燻製

ジェムレタス、ベーコン、柚子ドレッシング、パルメザン

HOKKAIDO KING CRAB GRATIN
Fennel, Mushroom, Cauliflower
北海道タラバガニグラタン

フェンネル、マッシュルーム、カリフラワー

PAN-SEARED LONGTOOTH GROUPER
Mussel, Turnip, Spinach, Rouille, Bouillabaisse Sauce
クエのソテー

ムール貝、かぶ、ほうれん草、ルイユ、ブイヤベースソース

ROASTED IWATE TANKAKU WAGYU TENDERLOIN
Black Truffle, Roasted Onion, Black Cabbage, Potato Galette, Yamanashi Red Wine Sauce
いわて短角牛フィレのロースト

黒トリュフ、ローストオニオン、黒キャベツ、ポテトガレット、山梨県産赤ワインソース

STRAWBERRY TART
Tonka Bean Cream, Mixed Berry Sauce
ストロベリータルト

トンカビーンクリーム、ミックスベリーソース

40000

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