

THE BLUE ROOM

TO START

SAFFRON RICCOTTA CHEESE 3100
Black Tea Infused Raisin, Dried San Marzano Tomato, Crystal Mix
サフランリコッタチーズ
レーズンの紅茶煮、ドライサンマルツァーノトマト、クリスタルミックス

KALE SALAD 3200
Pear, Pickled Turnip, Candied Pecan, Miso, Salted Rice Malt Dressing
ケールサラダ
梨、カブのピクルス、キャンディーピーカンナッツ、味噌、塩麴ドレッシング

SLOW-COOKED SCALLOP 3600
Caramelized Burdock, Roasted Beets, Eringi Mushroom, Peanut Dressing
低温調理したホタテ
ゴボウのキャラメリゼ、ピーツのロースト、エリンギ、ピーナッツドレッシング

ROMAINE SALAD 2600
Pistachio Dressing, Grated Parmesan Cheese, Dill, Chives
ロメインレタスのサラダ
ピスタチオドレッシング、パルメザンチーズ、ディル、チャイブ

SHRIMP COCKTAIL 3400
Pickled Red Onion, Nut, Lime, Persimmon, Cocktail Sauce
シュリンプカクテル
赤玉ねぎのピクルス、ナッツ、ライム、柿、カクテルソース

MARKET BOWL 2900
Pumpkin Hummus, Carrot Râpées, Zucchini, Aubergine, Red Sauerkraut
Pumpernickel, Portobello Mushroom, Honey Balsamic Dressing
マーケットボウル
カボチャのフムス、キャロットラペ、ズッキーニ、ナス、ザワークラウト
プンパーニッケル、ポルトベッコマッシュルーム、ハニーバルサミコドレッシング

CARROT SOUP 2900
Brick, Fromage Blanc, Flower
人参のスープ
パートブリック、フロマージュブラン、花

SIGNATURE

WIENER SCHNITZEL 6200
Cucumber Salad, Anchovy-Caper Creme
ウインナー シュニッツェル
キュウリのサラダ、アンチョビとケッパーのクリーム

KATSU SANDO 6400
Beef, Dashi-Mayonnaise, Shio Koji Cucumber, Triple Cooked Chips
カツサンド
ビーフ、出汁マヨネーズ、塩麴キュウリ、トリプルクックドチップス

SEASONAL TASTING MENUS

CHEF'S COLLABORATION WITH LOCAL FARMERS AND PRODUCERS
地元生産者とのコラボレーションによるシェフのおまかせメニュー

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。

TO FOLLOW

FETTUCINE BOLOGNESE 3100
Eggplant, Pecorino, Black Pepper
フェットチーネ ボロネーゼソース
なす、ペコリーノ、黒胡椒

BUTTER ROASTED MEDAI SEA BREAM 4800
Winter Melon, Shiso, Citrus, Fish Sauce
メダイのポワレ
冬瓜、大葉、シトラス、鮎の魚醤

PAN SEARED AMBERJACK 4800
Wasabi, Green Tea, Shellfish Stock
カンパチのソテー
わさび、緑茶、貝出汁

BEEF TENDERLOIN 11500
Chestnut, Shallot, Truffle Sauce
ビーフテンドーロイン
栗、エシャロット、トリュフソース

BAKED DUCK CONFIT 4500
Fig Jam, Beans, Leafy Greens
鴨のコンフィ
いちじくのジャム、ビーンズ、リーフベジタブル

ORGANIC CHICKEN BREAST 3800
Fig Jam, Beans, Leafy Greens
オーガニックチキンブレスト
いちじくのジャム、ビーンズ、リーフベジタブル

SEASONAL VEGETABLES & MUSHROOMS FRITTO 2700
Balsamic Sauce, Mushroom Powder, Wasabi Salt
旬の野菜とキノコのフリット
バルサミコソース、きのこパウダー、わさび塩

SIDE ORDERS

MIZUNA SALAD, SHALLOT DRESSING 水菜サラダ、エシャロットドレッシング 800

BROCCOLI, LIME ブロッコリー、ライム 1000

SAUTEED BRUSSELS SPROUTS 芽キャベツのソテー 1500

BUTTERED OR CREAMED SPINACH ほうれん草バターソテー または クリーム煮 1500

ZUCCHINI FRITTO ズッキーニのフリット 1500

TRIPLE COOKED CHIPS トリプルクックドチップス 1500

DESSERT

CHESTNUT VACHERIN GLACE 2400
Chestnut Ice Cream, Chantilly, Meringue
栗のヴァシュラングラッセ
栗のアイスクリーム、ホイップクリーム、メレンゲ

SWEET POTATO MONT BLANC 2400
Sweet Potato Paste, Chantilly, Maple Financier, Sweet Potato Confit
スイートポテトモンブラン
スイートポテトペースト、ホイップクリーム、メープルフィナンシェ、スイートポテトコンフィ

PEAR BELLE HELENE 2400
Pear Compote, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce Beignet, Mix Berry Jam
洋梨のベルエレーヌ
洋梨のコンポート、バニラアイス、チョコレートソースベニエ、ミックスベリージャム

PREMARCHÉ ICE CREAM OR SORBET アイスクリームまたはシャーベット 3 SCOOP

MILK BASE 2100
Almond Tofu, Uji Matcha & Organic Green Tea, Sicilian Pistachio
ミルクベースアイスクリーム
杏仁豆腐、宇治抹茶 & オーガニック緑茶、シシリアンピスタチオ

PURE VEGAN 2100
Nagano Prune & Date, Hemp Charcoal & Seeds, Ultra-Luxury Chocolate
ビュアビーガン
長野プルーンとデーツ、ヘンプシードと麻炭、ウルトララグジュアリーチョコレート

SORBET 2100
Cassis Orange & Honey, Strawberry & Honey
ソルベ
カシスオレンジとハニー、ストロベリーとハニー

THE BLUE ROOM CHEESE PLATTER 5000
Chef's Selection of Cheese
Hard, Bloomy, Chevre, Blue
ブルールームチーズプラッター
シェフのチーズセレクション
ハード、白カビ、シェーブル、ブルー

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。