

# THE BLUE ROOM

## TO START

SAFFRON RICCOTTA CHEESE 2800  
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 2900  
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 3500  
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 2300  
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 3200  
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 2500  
Pumpkin Hummus, Carrot Râpées, Zucchini, Aubergine, Red Sauerkraut  
Pumpernickel, Portobello Mushroom, Honey Balsamic Dressing  
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、フロマーージュブラン、花

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

CHESTNUT VACHERIN GLACE 2300  
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 2300  
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 2300  
Pear Compote, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce Beignet, Mix Berry Jam  
洋梨のベルエレヌ  
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

## 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 9500 / 16500  
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。

## SIGNATURE

WIENER SCHNITZEL 5500  
Cucumber Salad, Anchovy-Caper Creme  
ウインナー シュニツェル  
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  
Wagyu Beef, Dashi-Mayonnaise, Shio Koji Cucumber, Triple Cooked Chips  
カツサンド  
和牛、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

## SHARING

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

## SIDE ORDERS

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

## DESSERTS

PREMARCHE ICE CREAM OR SORBET アイスクリームまたはシャーベット 2000  
3 SCOOP

MILK BASE  
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

FETTUCCHINE BOLOGNESE 2800  
Eggplant, Pecorino, Black Pepper  
フェットチーネ ポロネーゼソース  
なす、ペコリーノ、黒胡椒

BUTTER ROASTED MEDAI SEA BREAM 4500  
Winter Melon, Shiso, Citrus, Fish Sauce  
メダイのボワレ  
冬瓜、大葉、シトラス、鮎の魚醤

PAN SEARED AMBERJACK 4500  
Wasabi, Shiitake Mushroom, Green Tea, Shellfish Stock  
カンパチのソテー  
わさび、しいたけ、緑茶、貝出汁

JAPANESE WAGYU BEEF TENDERLOIN 10500  
Chestnut, Shallot, Truffle Sauce  
和牛テンダーロイン  
栗、エシャロット、トリュフソース

BAKED DUCK CONFIT 4300  
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 2400  
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

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

PURE VEGAN  
Nagano Prune & Date, Hemp Charcoal & Seeds, Ultra-Luxury Chocolate  
ピュアビーガン  
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  
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

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。