

THE BLUE ROOM

TO SHARE

CHARCUTERIE SELECTION BY MEISTER MURAKAMI Bayern Speck, Smoked-grazied Beef, Tongue Bologna Sausage German Meatloaf, Salami, Walnut Bread マイスタームラカミのコールドカットセレクション パイエルンスベック生ハム、ビーフジャーキー、ツンゲンヴルスト、レパーケーゼ、サラミ、クルミブレッド	4500
LOCAL CHEESE SELECTION Camembert (Nagano), Blue Cheese (Nagano), Mountain cheese (Nagano) Goat's Milk Cheese (Tochigi), Mimolette (Hokkaido), Walnut Bread, Dried Raisin, Honey 厳選国産チーズセレクション カマンベール(長野)、ブルーチーズ(長野)、山のチーズ(長野) シェーブル茶臼山(栃木)、ミモレット(北海道)、クルミブレッド、ドライレーズン、ハチミツ	4300

SALAD & SOUP

KALE SALAD Green Apple, Candied Pecan, Pickled Winter Turnips, Miso, Shio Koji Dressing ケールサラダ 青リンゴ、ピーカンナッツ、冬カブのピクルス、味噌、塩麹ドレッシング	3200
CAESAR SALAD Chicken Breast, Parmesan Crisp, Rye Crouton シーザーサラダ チキンブレスト、クリスピーパルメザン、ライ麦のクルトン	3300
CARROT SOUP Fromage Blanc, Pea Shoots, Basil Oil キャロットスープ フロマージュブラン、ピーシュート、バジルオイル	2900

TO START

SAFFRON RICOTTA CHEESE ON BRIOCHE TOAST Dried San Marzano Tomato, Sweet Pepper, Olive, Basil, Fried Garlic Chips サフランリコッタチーズとブリオッシュトースト ドライサンマルツァーノトマト、スウィートペッパー、オリーブ、バジル、ガーリックチップ	3100
SCALLOP CRUDO Endive, Orange, Dried Shrimp ホタテ貝のクルード仕立て アンディーブ、オレンジ、ドライシュリンプ、	3300
SHRIMP COCKTAIL WITH CRISPY FRIED SHRIMP HEADS Pistachio Lemon Dressing, Cocktail Sauce シュリンプカクテル フライドシュリンプチップス添え ピスタチオレモンドレッシング、カクテルソース	3400
HERB-MARINATED TUNA TARTARE Beetroot, Pickled Red Radish, Dill, Celeriac Purée マグロのハーブマリネタルタル ビーツ、紅大根ピクルス、ディル、根セロリのピューレ	3400

TO FOLLOW

LOCAL GRILLED SCALLOP & SHRIMP "HOBAYAKI" Magnolia Leaf, Miso, Tofu, Shiitake Mushroom, Scallion, Shishito Pepper ホタテ貝柱と海老の朴葉焼き 朴葉、味噌、豆腐、椎茸、長ネギ、ししとう	4600
BUTTER-BASTED ABALONE Crispy Leeks, Spinach, Arima Sansho Pepper Sauce アワビのバター焼き 揚げ白髪ネギ、ほうれん草、有馬山椒ソース	12500
SAUTEED SEA BREAM Grated Daikon Radish, Turnip, Broccolini, Dashi Broth タイのみぞれ餡 大根おろし、かぶ、ブロッコリーニ、かつおだし	4800
GLOBAL KALE SPAGHETTI, TOMATO SAUCE Amela Tomato, Vegan Cheese ケールスパゲッティ フルーツマトソース アメラトマト、ヴィーガンチーズ	3000
FETTUCCHINE BOLOGNESE Wagyu Beef Meat Sauce, Pecorino, Black Pepper フェットチーネボロネーゼ 和牛ミートソース、ペコリーノ、黒胡椒	3100
SHRIMP CASALECCHIE ALFREDO Green Beans, Parmesan シュリンプカサレッチェ アルフレッド インゲン豆、パルメザン	3200
PAN SEARED AMBERJACK Shimonita-Negi Onion, Olive, Chervil カンパチのソテー 下仁田ネギ、オリーブ、セルフィーユ	4800
ROASTED HERB PORK Roasted Cabbage, White Miso, Shiso, Red Wine Sauce ハーブ豚のロースト ローストキャベツ、白味噌、紫蘇、赤ワインソース	4700
SLOW-COOKED ORGANIC CHICKEN Caramelized Onion, Red Wine Mustard, Onion Cream スロークックドオーガニックチキン オニオンキャラメリゼ、赤ワインマスタード、オニオンクリーム	4500
PAN-FRIED WAGYU BEEF CULOTTE Chestnut, Shallot, Truffle Sauce 和牛イチボのポワレ 栗、エシャロット、トリュフソース	11500

SIGNATURE

SOUR DOUGH BREAD VEAL KATSU Cucumber Salad, Anchovy-Caper Cream 仔牛のカツレツ キュウリのサラダ、アンチョビとケッパーのクリーム	6200
GRILLED JAPANESE WAGYU BEEF SIROIN 250G Hay-Smoked, Truffled Mashed Potato, Fermented Black Garlic, Wasabi, Ponzu Jelly 和牛サーロイン 薫の香、トリュフのマッシュポテト、黒にんにく、本わさび、ポン酢ジュレ	16500

SIDES

CRISPY FRIED BRUSSELS SPROUTS Maple Bourbon, Sea Salt 芽キャベツのフリット、メープルバーボンシロップ、シーソルト	1400
WILTED SPINACH Brown Butter, Garlic, Lemon Zest ほうれん草のソテー、ブラウンバター、にんにく、レモンゼスト	1400
TWICE-COOKED RUSTIC POTATO フライドポテトウェッジ	1500
ITALIAN BAKED PASTA Marinara Sauce, Mozzarella, Pecorino, Parmesan イタリアンバイクドパスタ、マリナラーソース、モッツァレラ、ペコリーノ、パルメザン	1500
SIMPLE GREEN SALAD Cherry Tomato, Shaved Vegetables, Balsamic Vinagrette 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	1300

SEASONAL TASTING MENU

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。

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。

DESSERTS

CHESTNUT SUNDAE Chestnut Ice Cream, Chestnut Compote, Chantilly Cream, Cassis Sauce 栗のサンデー 栗のアイスクリーム、栗の甘露煮、シャンティークリーム、カシソース	2400
BLUE CHEESECAKE Gorgonzola, Fig Compote, Spiced Cookies, Meringue ブルーチーズケーキ ゴルゴンゾーラ、イチジクコンポート、スペキュロスクッキー、メレンゲ	2400
PEAR BELLE-HELENE Pear Compote, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Mixed Berry Jam 洋梨のベルエレーヌ 洋梨のコンポート、バニラアイスクリーム チョコレートソース、ミックスベリージャム	2400
CHOCOLATE CAKE Almond Crumble, Vanilla Ice Cream, Seasonal Fruit Sauce チョコレートケーキ アーモンドクランブル、バニラアイスクリーム、季節のフルーツソース	2400
ICE CREAMS & SORBETS Select 3 scoops アイスクリーム & シャーベット 3 スcoop お選びください。	2100
ICE CREAM Vanilla, Sicilian Pistachio, Chestnut アイスクリーム バニラ、シシリアンピスタチオ、栗	
SORBET Cassis Orange & Honey, Strawberry & Honey Nagano Prune & Date (Vegan), Ultra-Luxury 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)、ラグジュアリーチョコレート(ビーガン)	

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 4-1-1
4-1-1 Toranomom, Minato-ku, Tokyo 105-0001
03 5422 1600 www.editionhotels.com