

THE BLUE ROOM

TO START

YUZU MARINATED TOMATO & MOZZARELLA SALAD 2800
Blueberry, Mozzarella, Cottage Cheese, Basil
トマトのゆずマリネ&モッツアレラサラダ
ブルーベリー、モッツアレラ、カッテージチーズ、バジル

KALE SALAD 2900
Apple, Pickled Daikon, Miso, Pecan Dressing
ケールサラダ
リンゴ、大根のピクルス、味噌、ピーカンナッツドレッシング

SCALLOP & PISTACHIO 3500
Herbs, Olive
ホタテとピスタチオ
ハーブ、オリーブ

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

AMAEBI SHRIMP TARTARE 3200
Coconut Milk, Endive, Chive, Shallot, Orange, Beet & Balsamic Dressing
甘エビのタルタル
ココナッツミルク、アンディーブ、チャイブ、エシャロット、オレンジ、ビーツパルサミコドレッシング

MARKET BOWL 2500
Rice Bran Fermented Carrot, Hummus, Shio Koji Cucumber, Avocado, Nuts
マーケットボウル
酒粕発酵人参、フムス、塩麹きゅうり、アボカド、ナッツ

TURNIP SOUP 2900
Squid, Lime, Flower
かぶのスープ
いか、ライム、フラワー

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

BROCCOLI, LIME ブロccoli、ライム

MANGO VACHERIN 2300
Mango Sherbet, Whipped Cream, Meringue, Mango Sauce, Fresh Mango
マンゴーのヴァシュラン
マンゴーシャーベット、ホイップクリーム、メレンゲ、マンゴーソース、フレッシュマンゴー

MELON PARFAIT 2300
Melon Jelly, Melon Granite, Fresh Melon, Sponge Cake, Flap Jack
メロンパルフェ
メロンゼリー、メロングラニテ、フレッシュメロン、スポンジケーキ、フラップジャック

PEACH MELBA 2300
Peach Compote, Vanilla Ice Cream, Raspberry Sauce, Peach Jelly, Crumble
ピーチメルバ
ピーチコンポート、バニラアイス、ラズベリーソース、ピーチゼリー、クランブル

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、塩麹キュウリ、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, Vegan
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、ビーガン

SIDE ORDERS

SAUTEED BRUSSELS SPROUTS 芽キャベツのソテー

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

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

NON-MILK BASE
Purple Sweet Potato & Organic Soy Milk, Hojicha Scent
ノンミルクベースアイスクリーム
紫芋とオーガニックソイミルク、ほうじ茶

TO FOLLOW

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 ONAGA SEA BREAM 5000
Green Pea, Scallop, Basil, Lime
尾長鯛のボワレ
グリーンピース、貝柱、バジル、ライム

PAN SEARED JOHN DORY 4300
Okura, Shiso, Beurre Blanc Sauce
マトウ鯛のソテー
オクラ、紫蘇、ブルブランソース

JAPANESE WAGYU BEEF TENDERLOIN 10200
Corn, Soy Sauce, Summer Truffle
和牛テンダーロイン
とうもろこし、醤油、サマートリュフ

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

TRIPLE COOKED CHIPS トリプルクックドチップス

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。