

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION

THE BLUE ROOM
FESTIVE CELEBRATION COURSE MENU

フェスティブ セレブレーション コース

16 December – 30 December 2022

3 course dinner
3 品 デイナーコース

SCALLOPS

Couscous, Arugula Purée, Cauliflower Mousse, Clam Jus

ホタテ

クスクス、ルッコラピューレ、カリフラワームース、クラムジュ

WAGYU TENDERLOIN

Foie gras, Truffle, Daikoku Shimeji Mushroom

和牛テnderロイン

フォアグラ、トリュフ、大黒しめじ

WHOLE FRUIT CHOCOLATE

Strawberry, Vanilla Ice Cream, Raspberry Sauce

ホールフルーツチョコレート

苺、バニラアイスクリーム、ラズベリーソース

13000

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
TOKYO
TORANOMON
EDITION

5 course dinner
5品 デイナーコース

SCALLOPS

Couscous, Arugula Purée, Cauliflower Mousse, Clam Jus
ホタテ

クスクス、ルッコラピューレ、カリフラワームース、クラムジュ

LOBSTER

Kohlrabi, Beetroot, Carrot Purée, Brussel Sprouts
オマール

コールラビ、ビーツ、人参ピューレ、芽キャベツ

PAN-SEARED GROUPER

Turnip, Tomato, Japanese Leek, Olive
ハタのポワレ

蕪、トマト、長葱、オリーブ

WAGYU TENDERLOIN

Foie gras, Truffle, Daikoku Shimeji Mushroom
和牛テンドーロイン

フォアグラ、トリュフ、大黒しめじ

WHOLE FRUIT CHOCOLATE

Strawberry, Vanilla Ice Cream, Raspberry Sauce
ホールフルーツチョコレート

苺、バニラアイスクリーム、ラズベリーソース

19000

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION

THE BLUE ROOM
FESTIVE CELEBRATION COURSE MENU

フェスティブ セレブレーション コース

24 & 25 December 2022

5 course dinner

5 品 デイナーコース

A Glass of Ruinart Blanc de Blanc

ルイナール ブランド ブラン

SCALLOPS

Couscous, Arugula Purée, Cauliflower Mousse, Clam Jus

ホタテ

クスクス、ルッコラピューレ、カリフラワームース、クラムジュ

LOBSTER

Kohlrabi, Beetroot, Carrot Purée, Brussel Sprouts

オマール

コールラビ、ビーツ、人参ピューレ、芽キャベツ

PAN-SEARED GROUPER

Turnip, Tomato, Japanese Leek, Olive

ハタのポワレ

蕪、トマト、長葱、オリーブ

WAGYU TENDERLOIN

Foie gras, Truffle, Daikoku Shimeji Mushroom

和牛テnderロイン

フォアグラ、トリュフ、大黒しめじ

WHOLE FRUIT CHOCOLATE

Strawberry, Vanilla Ice Cream, Raspberry Sauce

ホールフルーツチョコレート

苺、バニラアイスクリーム、ラズベリーソース

25000

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。