

# THE BLUE ROOM

## FESTIVE CELEBRATION COURSE MENU

フェスティブ セレブレーション コース

15 December – 21 and 25 December 2023

3 course dinner

3品ディナーコース

### CHILLED HOKKAIDO KING CRAB

Caviar, Pickle Kyoto Turnip, Yuzu Celeriac Remoulade, Celeriac Puree

タラバガニのサラダ

キャビア、聖護院かぶ、セロリレムラード柚子風味、根セロリピューレ

### ROASTED IWATE TANKAKU WAGYU SIRLOIN

Abalone Mushroom, Black Garlic Puree, Truffle Mashed Potato, Tokyo Miso & Truffle Sauce

いわて短角牛サーロインのロースト

あわび茸、黒にんにくピューレ、トリュフマッシュポテト、東京味噌トリュフソース

### CHOCOLATE DOME

Vanilla Ice Cream, Strawberry, Pistachio

チョコレートドーム

バニラアイスクリーム、ストロベリー、ピスタチオ

16000

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 BLUE ROOM

## FESTIVE CELEBRATION COURSE MENU

フェスティブ セレブレーション コース

15 December – 21 and 25 December 2023

5 course dinner

5品ディナーコース

### CHILLED HOKKAIDO KING CRAB

Caviar, Pickle Kyoto Turnip, Yuzu Celeriac Remoulade, Celeriac Puree

タラバガニのサラダ

キャビア、聖護院かぶ、セロリレムラード柚子風味、根セロリピューレ

### SMOKED AOMORI DUCK BREAST

Duck Rillettes & Cassis Terrine, Beetroot, Green Apple

青森県産鴨胸肉のスマーク

鴨リエットとカシスのテリーヌ、ビーツ、青りんご

### PAN-SEARED ALFONSINO

Jerusalem Artichoke, Japanese Parsley, Kale, Koshu Wine Sauce

金目鯛のソテー

菊芋ピューレ、芹、ケール、山梨県甲州ワインソース

### ROASTED IWATE TANKAKU WAGYU SIRLOIN

Abalone Mushroom, Black Garlic Puree, Truffle Mashed Potato, Tokyo Miso & Truffle Sauce

いわて短角牛サーロインのロースト

あわび茸、黒にんにくピューレ、トリュフマッシュポテト、東京味噌トリュフソース

### CHOCOLATE DOME

Vanilla Ice Cream, Strawberry, Pistachio

チョコレートドーム

バニラアイスクリーム、ストロベリー、ピスタチオ

22000

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 BLUE ROOM

## FESTIVE CELEBRATION COURSE MENU

フェスティブ セレブレーション コース

22, 23 and 24 December 2023

5 course dinner

5品ディナーコース

A Glass of Champagne

CHILLED HOKKAIDO KING CRAB

Caviar, Pickle Kyoto Turnip, Yuzu Celeriac Remoulade, Celeriac Puree

タラバガニのサラダ

キャビア、聖護院かぶ、セロリレムラード柚子風味、根セロリピューレ

SMOKED AOMORI DUCK BREAST

Duck Rillettes & Cassis Terrine, Beetroot, Green Apple

青森県産鴨胸肉のスマーク

鴨リエットとカシスのテリーヌ、ビーツ、青りんご

PAN-SEARED ALFONSINO

Jerusalem Artichoke, Japanese Parsley, Kale, Koshu Wine Sauce

金目鯛のソテー

菊芋ピューレ、芹、ケール、山梨県甲州ワインソース

ROASTED IWATE TANKAKU WAGYU SIRLOIN

Abalone Mushroom, Black Garlic Puree, Truffle Mashed Potato, Tokyo Miso & Truffle Sauce

いわて短角牛サーロインのロースト

あわび茸、黒にんにくピューレ、トリュフマッシュポテト、東京味噌トリュフソース

CHOCOLATE DOME

Vanilla Ice Cream, Strawberry, Pistachio

チョコレートドーム

バニラアイスクリーム、ストロベリー、ピスタチオ

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。

# THE BLUE ROOM

## FESTIVE CELEBRATION COURSE MENU

フェスティブ セレブレーション コース

15 December – 25 December 2023

6 course dinner

6品ディナーコース

4 Glasses Wine Pairing

SEA URCHIN TARTINE

Brioche, Lemon Puree, Shallot, Chive

ウニのタルティーヌ

ブリオッシュ、レモンピューレ、エシャロット、チャイブ

CHILLED HOKKAIDO-KING CRAB

Caviar, Pickle Kyoto Turnip, Yuzu Celeriac Remoulade, Celeriac Puree

タラバガニのサラダ

キャビア、聖護院かぶ、セロリレムラード柚子風味、根セロリピューレ

SMOKED AOMORI DUCK BREAST

Duck Rillettes & Cassis Terrine, Beetroot, Green Apple

青森県産鴨胸肉のスモーク

鴨リエットとカシスのテリーヌ、ビーツ、青りんご

PAN-SEARED ALFONSINO

Jerusalem Artichoke, Japanese Parsley, Kale, Koshu Wine Sauce

金目鯛のソテー

菊芋ピューレ、芹、ケール、山梨県甲州ワインソース

ROASTED IWATE TANKAKU WAGYU SIRLOIN

Abalone Mushroom, Black Garlic Puree, Truffle Mashed Potato, Tokyo Miso & Truffle Sauce

いわて短角牛サーロインのロースト

あわび茸、黒にんにくピューレ、トリュフマッシュポテト、東京味噌トリュフソース

CHOCOLATE DOME

Vanilla Ice Cream, Strawberry, Pistachio

チョコレートドーム

バニラアイスクリーム、ストロベリー、ピスタチオ

36000 with Tower View Guaranteed and 4 glasses wine paring

200000 for Two, Private Room with 12 roses and 4 glasses wine paring

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。

**Any food allergies should be informed to our service staff at the time of reservation or at the restaurant.**

食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて、サービススタッフまでお知らせくださいますようお願いいたします。

**Please note that the menus are subject to change without notice.**

メニュー内容や価格などは予告なく変更する場合がございます。  
予めご了承ください。

〒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](http://www.editionhotels.com)