

THE BLUE ROOM

FRIENDSGIVING COURSE MENU

フレンズギビング コース

23 – 26 November, 2023

3 course dinner

3品ディナーコース

ROASTED PORTABELLA MUSHROOM

Carrot Puree, Beetroot, Orange, Crispy Prosciutto

ポルトベッコ マッシュルームのロースト

人参ピューレ、ビーツ、オレンジ、生ハムチップ

ROASTED TURKEY & WAGYU SIRLOIN

Mashed Potato, Cranberry Puree, Onion Chutney, Red Wine Sauce

ターキー & 和牛サーロインのロースト

マッシュポテト、クランベリーピューレ、オニオンチャツネ、赤ワインソース

PUMPKIN PIE

Cinnamon Cream, Vanilla Ice Cream

パンプキンパイ

シナモンクリーム、バニラアイスクリーム

11000

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

FRIENDSGIVING COURSE MENU

フレンズギビング コース

23 – 26 November, 2023

5 course dinner

5品ディナーコース

SAVORY PURPLE SWEET POTATO PUDDING

Walnut, Chestnut, Apple Salad

紅芋のゼリー

くるみ、栗、リンゴのサラダ

ROASTED PORTOBELLA MUSHROOM

Carrot Puree, Beetroot, Orange, Crispy Prosciutto

ポルトベッコ マッシュルームのロースト

人参ピューレ、ビーツ、オレンジ、生ハムチップ

PAN-SEARED ALFONSINO

Cauliflower, White Bean, Petit Vert, Clam Butter Sauce

金目鯛のソテー

カリフラワー、白いんげん豆、プチベール、クラムバターソース

ROASTED TURKEY & WAGYU SIRLOIN

Mashed Potato, Cranberry Puree, Onion Chutney, Red Wine Sauce

ターキー & 和牛サーロインのロースト

マッシュポテト、クランベリーピューレ、オニオンチャツネ、赤ワインソース

PUMPKIN PIE

Cinnamon Cream, Vanilla Ice Cream

パンプキンパイ

シナモンクリーム、バニラアイスクリーム

17500

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

FRIENDSGIVING FEAST

23, 25 and 26 November, 2023

4 course

4品コース

SCALLOP CRUDO

Roasted Tomato, Dashi Gelee

帆立貝のクルード

ローストトマト、出汁ジュレ

MUSHROOM CASARECCE

Salsiccia, Parmesan

マッシュルーム カサレッチェ

サルシッチャ、パルメザン

ROASTED TURKEY & WAGYU

Roasted Potato Lyonnaise, Onion, Green Bean, Cranberry Puree, Red Wine Sauce

ターキー & 和牛もものロースト

リヨネーズポテト、オニオン、いんげん豆、クランベリーピューレ、赤ワインソース

PEAR COMPOTE

Chocolate Crumble, Vanilla Ice Cream

洋梨のコンポート

チョコレートクランブル、バニラアイスクリーム

9000

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

FRIENDSGIVING FEAST

23, 25 and 26 November, 2023

TO START 前菜

KALE SALAD

Cauliflower, Apple Shio Koji Dressing, Cashew Nuts Flake

ケールサラダ

カリフラワー、林檎、塩麴ドレッシング、カシューナッツフレーク

SCALLOP CRUDO

Roasted Tomato, Dashi Gelee

帆立貝のクルード

ローストトマト、出汁ジュレ

CREAMY MUSHROOM SOUP

Ricotta, Crouton

マッシュルーム ポタージュ

リコッタ、クルトン

PATE DE CAMPAGNE

Vegetable Pickles, Cassis Mustard

パテドカンパーニュ

ピクルス、カシスマスタード

TO FOLLOW メインディッシュ

MUSHROOM CASARECCE

Salsiccia, Parmesan

マッシュルーム カサレッチェ

サルシッチャ、パルメザン

PAN-SEARED GOLDEN THREADFIN BREAM

Whelk, Clam Sauce

イトヨリ鯛のソテー

つぶ貝、クラムソース

ROASTED TURKEY & WAGYU

Roasted Potato Lyonnaise, Onion, Green Bean, Cranberry Puree, Red Wine Sauce

ターキー & 和牛もののロースト

リヨネーズポテト、オニオン、いんげん豆、クランベリーピューレ、赤ワインソース

DESSERT デザート

PUMPKIN PIE

Cinnamon Cream, Vanilla Ice Cream

パンプキンパイ

シナモンクリーム、バニラアイスクリーム

PEAR COMPOTE

Chocolate Crumble, Vanilla Ice Cream

洋梨のコンポート

チョコレートクランブル、バニラアイスクリーム

MIGNARDISE

小菓子

12000

The menus are served in sharing style.

お料理はシェアリングスタイルでご提供いたします。

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 Toranomon, Minato-ku, Tokyo 105-0001
03 5422 1600 www.editionhotels.com