

# THE BLUE ROOM

## TO START

SAFFRON RICCOTTA CHEESE 3100  
Black Tea Infused Raisin, Dried San Marzano Tomato, Crystal Mix  
サフランリコッタチーズ  
レーズンの紅茶煮、ドライサンマルツァーノトマト、クリスタルミックス

KALE SALAD 3200  
Pear, Pickled Turnip, Candied Pecan, Miso, Salted Rice Malt Dressing  
ケールサラダ  
梨、カブのピクルス、キャンディーピーカンナッツ、味噌、塩麴ドレッシング

SLOW-COOKED SCALLOP 3600  
Caramelized Burdock, Roasted Beets, Eringi Mushroom, Peanut Dressing  
低温調理したホタテ  
ゴボウのキャラメリゼ、ピーツのロースト、エリンギ、ピーナッツドレッシング

ROMAINE SALAD 2600  
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

SHRIMP COCKTAIL 3400  
Pickled Red Onion, Nut, Lime, Persimmon, Cocktail Sauce  
シュリンプカクテル  
赤玉ねぎのピクルス、ナッツ、ライム、柿、カクテルソース

MARKET BOWL 2900  
Pumpkin Hummus, Carrot Râpées, Zucchini, Aubergine, Red Sauerkraut  
Pumpernickel, Portobello Mushroom, Honey Balsamic Dressing  
マーケットボウル  
カボチャのフムス、キャロットラペ、ズッキーニ、ナス、ザワークラウト  
プンパーニッケル、ポルトベッコマッシュルーム、ハニーバルサミコドレッシング

CARROT SOUP 2900  
Brick, Fromage Blanc, Flower  
人参のスープ  
パートブリック、フロマージュブラン、花

## SIGNATURE

WIENER SCHNITZEL 6200  
Cucumber Salad, Anchovy-Caper Creme  
ウインナー シュニッツェル  
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  
Beef, Dashi-Mayonnaise, Shio Koji Cucumber, Triple Cooked Chips  
カツサンド  
ビーフ、出汁マヨネーズ、塩麴キュウリ、トリプルクックドチップス

## SET LUNCH

DAILY SPECIAL LUNCH  
Three Course

本日のシェフおまかせ3コースランチ

6500

## TO FOLLOW

FETTUCCHINE BOLOGNESE 3100  
Eggplant, Pecorino, Black Pepper  
フェットチーネ ボロネーゼソース  
なす、ペコリーノ、黒胡椒

BUTTER ROASTED MEDAI SEA BREAM 4800  
Winter Melon, Shiso, Citrus, Fish Sauce  
メダイのポワレ  
冬瓜、大葉、シトラス、鮎の魚醤

PAN SEARED AMBERJACK 4800  
Wasabi, Green Tea, Shellfish Stock  
カンパチのソテー  
わさび、緑茶、貝出汁

BEEF TENDERLOIN 11500  
Chestnut, Shallot, Truffle Sauce  
ビーフテンドーロイン  
栗、エシャロット、トリュフソース

BAKED DUCK CONFIT 4500  
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 2700  
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

## SIDE ORDERS

MIZUNA SALAD, SHALLOT DRESSING 水菜サラダ、エシャロットドレッシング 800

BROCCOLI, LIME ブロccoli、ライム 1000

SAUTEED BRUSSELS SPROUTS 芽キャベツのソテー 1500

BUTTERED OR CREAMED SPINACH ほうれん草バターソテー または クリーム煮 1500

ZUCCHINI FRITTO ズッキーニのフリット 1500

TRIPLE COOKED CHIPS トリプルクックドチップス 1500

## DESSERT

CHESTNUT VACHERIN GLACE 2400  
Chestnut Ice Cream, Chantilly, Meringue  
栗のヴァシュラングラッセ  
栗のアイスクリーム、ホイップクリーム、メレンゲ

SWEET POTATO MONT BLANC 2400  
Sweet Potato Paste, Chantilly, Maple Financier, Sweet Potato Confit  
スイートポテトモンブラン  
スイートポテトペースト、ホイップクリーム、メープルフィナンシェ、スイートポテトコンフィ

PEAR BELLE HELENE 2400  
Pear Compote, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce Beignet, Mix 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、チョコレートソースベニエ、ミックスベリージャム

PREMARCHE ICE CREAM OR SORBET アイスクリームまたはシャーベット 3 SCOOP

MILK BASE 2100  
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

PURE VEGAN 2100  
Nagano Prune & Date, Hemp Charcoal & Seeds, Ultra-Luxury Chocolate  
ビュアビーガン  
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 2100  
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

THE BLUE ROOM CHEESE PLATTER 5000  
Chef's Selection of Cheese  
Hard, Bloomy, Chevre, Blue  
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

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。