

THE BLUE ROOM

TO START

SAFFRON RICCOTTA CHEESE 2800
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 2900
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 3500
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 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

SHRIMP COCKTAIL 3200
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 2500
Pumpkin Hummus, Carrot Râpées, Zucchini, Aubergine, Red Sauerkraut
Pumpernickel, Portobello Mushroom, Honey Balsamic Dressing
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、フロマーージュブラン、花

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

BROCCOLI, LIME ブロッコリー、ライム 1000

CHESTNUT VACHERIN GLACE 2300
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 2300
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 2300
Pear Compote, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce Beignet, Mix Berry Jam
洋梨のベルエレヌ
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

SET LUNCH

DAILY SPECIAL LUNCH
Three Course

本日のシェフおまかせ3コースランチ

5500

SIGNATURE

WIENER SCHNITZEL 5500
Cucumber Salad, Anchovy-Caper Creme
ウインナー シュニツツェル
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、塩麴キュウリ、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
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

SIDE ORDERS

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

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

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 MEDAI SEA BREAM 4500
Winter Melon, Shiso, Citrus, Fish Sauce
メダイのボワレ
冬瓜、大葉、シトラス、鮎の魚醤

PAN SEARED AMBERJACK 4500
Wasabi, Shiitake Mushroom, Green Tea, Shellfish Stock
カンパチのソテー
わさび、しいたけ、緑茶、貝出汁

JAPANESE WAGYU BEEF TENDERLOIN 10500
Chestnut, Shallot, Truffle Sauce
和牛テンダーロイン
栗、エシャロット、トリュフソース

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 1500

TRIPLE COOKED CHIPS トリプルクックドチップス 1500

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。