

THE
TOKYO
TORANOMON
EDITION

THE BLUE ROOM
NEW YEAR'S EVE COURSE MENU

ニューイヤーズイヴ コース

5 course dinner
5品 デイナーコース

SWEET SHRIMP & KING CRAB TARTARE

Leek, Tobiko, Microherbs
甘エビとタラバガニのタルタル
リーキ、とびこ、マイクロハーブ

HERB MARINATED BLUEFIN TUNA

Mustard Leaf, Tomato, Capers, Balsamico Peals
本マグロ ハーブマリネ
マスタードリーフ、トマト、ケッパー、バルサミコキャビア

PAN-SEARED BLACKTHROAT SEAPERCH

Parsley, Spinach, Clams
ノドグロのポワレ
パセリ、ほうれん草、貝

WAGYU SIRLOIN

Alpine Leek, Japanese Parsley, Maitake Mushroom
和牛サーロイン
行者にんにく、芹、舞茸

MILK CHOCOLATE

Hazelnut, Lemon, Chocolate Cream, Caramel
ミルクチョコレート
ヘーゼルナッツ、レモン、チョコレートクリーム、キャラメル

24000

Wine Paring - Additional 20000