

# THE BLUE ROOM

## NEW YEAR BRUNCH

31 December – 3 January 2023

TO START  
前菜

### BAKED ARTICHOKE DIP

Bacon, Parmesan Cheese, Bell Pepper, Green Onion, Lemon, Crostini

バイクドアーティチョークディップ

ベーコン、パルメザンチーズ、パプリカ、ねぎ、レモン、クロスティニー

### SALMON CONFIT

Beetroot Mousse, Sour Cream, Caviar

サーモンコンフィ

ビーツムース、サワークリーム、キャビア

### SMOKED CHICKEN SALAD

Arugula, Zucchini, Kohlrabi, Mixed Nuts, Orange Yogurt Dressing

スモークチキンサラダ

ルッコラ、ズッキーニ、コールラビ、ミックスナッツ、オレンジヨーグルトドレッシング

TO FOLLOW  
メインディッシュ

### BISQUE RISOTTO

Crab, Turnip, Japanese Parsley

ビスク風味のリゾット

蟹、カブ、セリ

### ROASTED MONKFISH

Sea Urchin, Bacon, Chive

アンコウのロースト

ウニ、ベーコン、チャイブ

### ROASTED WAGYU SIRLOIN

Truffe, Wasabi, Potato

和牛サーロインのロースト

トリュフ、わさび、ポテト

DESSERT  
デザート

### CARAMEL CREAM

Chocolate Ice Cream, Almond Praline, Cacao Tuile

キャラメル クリーム

チョコレートアイスクリーム、アーモンドプラリネ、カカオチュイル

### ALMOND GALETTE (SHARING STYLE)

Frangipane Cream

ギャレット

フランジパーヌ クリーム

MIGNARDISES  
小菓子

11000