

THE BLUE ROOM

TO SHARE

LOCAL ARTISAN CHARCUTERIE SELECTION 4500
Kinka Pork Prosciutto, Sangen Pork Prosciutto, Kagoshima Black Pork Prosciutto
Smoked Grazing Beef, Pate de Campagne, Walnut Bread
厳選国産コールドカットセレクション
金華豚生ハム、三元豚生ハム、黒豚生ハム
マイスタームラカミビーフジャーキー、パテドカンパーニュ、クルミブレッド

LOCAL CHEESE SELECTION 4300
Camembert (Hokkaido), Blue Cheese (Hokkaido), Kashiwa (Hokkaido), Mimolette (Hokkaido)
Aged Nasuno Cheese (Tochigi), Walnut Bread, Dried Fruits, Honey
厳選国産チーズセレクション
カマンベール(北海道)、ブルーチーズ(北海道)、榎(北海道)、ミモレット(北海道)
熟成なすのチーズ (栃木)、クルミブレッド、ドライフルーツ、ハチミツ

SALAD & SOUP

KALE SALAD 3200
Candied Pecan, Canola Flower, Tokyo Udo, Mandarin, Miso, Shio Koji Dressing
ケールサラダ
キャンディピーカンナッツ、菜の花、東京うど、みかん、味噌、塩麹ドレッシング

CHICKEN CAESAR SALAD 3300
Chicken Breast, Bacon, Parmesan Crisp, Crouton
チキンシーザーサラダ
チキンプレスト、ベーコン、クリスピーパルメザン、クルトン

TOKYO BURRATA & PROSCIUTTO PANZANELLA 3800
Roasted Tomato, Beetroot, Aged Balsamic Vinegar
ブラータ & 生ハム パンツァネッラ
ローストトマト、ビーツ、熟成バルサミコ

CREAMED CARROT SOUP 2700
Ricotta Cheese, Crouton
人参のポタージュスープ
リコッタチーズ、クルトン

TO START

PAN-SEARED SCALLOP 3100
Turnip Salad, Beetroot Mousse, Clam Gelée, Finger Lime
帆立貝のソテー
かぶのサラダ、ビーツムース、クラムジュレ、フィンガーライム

SHRIMP COCKTAIL 3400
Coleslaw, Lemon, Cocktail Sauce
シュリンプカクテル
コールスロー、レモン、カクテルソース

CRAB CAKE 3400
Pickled Vegetable, Tartar Sauce, Chipotle Tomato Sauce
クラブケーキ
ベジタブルピクルス、タルタルソース、チポトレトマトソース

TOKYO MISO ROASTED CAULIFLOWER 3400
Farm Vegetable, Miso Powder, Romesco Sauce
東京味噌ローストカリフラワー
農園野菜、味噌パウダー、ロメスコソース

SEASONAL TASTING MENU

CHEF'S COLLABORATION WITH LOCAL FARMERS AND PRODUCERS
地元生産者とのコラボレーションによるシェフのおまかせメニュー

SEASONAL TASTING MENU 11000 /17500
Three or Five Course
3品のコースまたは5品のコースよりお選びください。

JAPANESE SAKE & WINE PAIRING FOUR COURSE 22000
日本酒とワインペアリングにあわせた4品のコース

TO FOLLOW

LOCAL

SHRIMP & VEGETABLE TEMPURA 4300
Eggplant, Mushroom, Pumpkin, Sweet Potato, Shiso
海老と野菜の天麩羅
茄子、きのこ、かぼちゃ、さつまいも、大葉

PAN SEARED SEABREAM 4800
Grated Daikon Radish, Turnip, Broccoli, Burdock, Dashi Broth
真鯛のみぞれ餡
大根おろし、かぶ、ブロッコリー、ごぼう、かつおだし

KOSHU JIDORI CHICKEN HOBAYAKI 5200
Magnolia Leaf Miso, Tofu, Maitake Mushroom, Scallion
Turnip, Mountain Vegetable
甲州地鶏の朴葉焼き
朴葉味噌、豆腐、舞茸、長ねぎ、かぶ、山菜

GLOBAL

ROASTED OCTOPUS 4500
Bell Pepper, Eggplant, Potato, Olive, Tomato Coulis
真蛸のロースト
パプリカ、なす、ポテト、オリーブ、トマトクーリ

PAN-SEARED YELLOWTAIL 4800
Spinach, Turnip, Shimonita Leek Puree, Yuzu, Bouillabaisse Sauce
鱈のソテー
ほうれん草、かぶ、下仁田ねぎピューレ、柚子、ブイヤベースソース

HERB ROASTED YAMAGATA PORK LOIN 4900
Gem Lettuce, Bacon Powder, Sauteed Apple, Lyonnaise Sauce
山形豚のハーブロースト
ジェムレタス、ベーコンパウダー、林檎のソテー、リヨネーズソース

ROASTED WAGYU SIRLOIN 9500
Dauphinoise Potato, Shiitake Mushroom, Wasabi, Truffle Jus
和牛サーロインのロースト
ポテトグラタン、椎茸、わさび、トリュフジュ

SIGNATURE

LOBSTER PAELLA 10800
Canadian Lobster, Koshihikari Rice, Saffron, Dashi Broth
ロブスターパエリア
カナダ産ロブスター、石川県産特別栽培米コシヒカリ、サフラン、和出汁

GRILLED WAGYU COWBOY STEAK 1000G 23000
Potato Wedge, Ginger, Shoyu Koji Sauce
骨付き和牛リブロインのグリル 1000G
ポテトウェッジ、生姜、醤油麹ソース

PASTA

FETTUCINE BOLOGNESE 3100
Wagyu Ragout Sauce, Parmesan, Black Pepper
フェットチーネ ポロネーゼ
和牛ラグーソース、パルメザンチーズ、黒胡椒

MUSHROOM CREAM SAUCE CASARECCE 3200
Tokyo Caciocavallo Cheese, Truffle Jus
マッシュルームソース カサレッチェ
東京カチョカヴァッロチーズ、トリュフジュ

VEGAN MEAT SAUCE RIGATONI 3000
Amela Tomato, Vegan Cheese, Basil Oil
ヴィガンミートソース リガトーニ
アメーラトマト、ヴィーガンチーズ、バジルオイル

SIDES

SAUTEED SPINACH 1400
Garlic, Lemon
ほうれん草のソテー
ガーリック、レモン

SAUTEED CANOLA FLOWER 1400
Shoyu Powder
菜の花のソテー
醤油パウダー

ROASTED MUSHROOM 1400
Porcini Powder
茸のロースト
ポルチーニパウダー

RUSTIC POTATO WEDGE 1400
Truffle Salt
フライドポテトウェッジ
トリュフ塩

MASHED POTATO 1200
Chive, Olive Oil
マッシュドポテト
チャイブ、オリーブオイル

SIMPLE GREEN SALAD 1300
Cherry Tomato, Shaved Vegetable, Balsamic Vinaigrette
シンプルグリーンサラダ
チェリートマト、シェイブドベジタブル、バルサミコドレッシング

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。

If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself.

食物アレルギーや食事制限について心配な方は、お召上がりになる前にスタッフにお申し付けください。

DESSERTS

STRAWBERRY SOUP Tea Jelly, Coconut Sablé, Tonka Bean Cream 苺のスープ 紅茶ゼリー、ココナッツサブレ、トンカビーンクリーム	2400
INVISIBLE APPLE CAKE Maple Crumble, Vanilla Ice Cream, Yuzu Caramel 林檎のケーキ メープルクランブル、バニラアイスクリーム、柚子キャラメル	2400
CHOCOLATE FONDANT Caramelized Hazelnut, Lemon Jelly チョコレートフォンダン キャラメルがけヘーゼルナッツ、レモンゼリー	2400
SEA BUCKTHORN MOUSSE Mixed Berry Sauce, Milk Ice Cream サジームース ミックスベリーソース、ミルクアイスクリーム	2400
ICE CREAM & SORBET Select any 3 scoops アイスクリーム & シャーベット 3スクープお選びください。	2100
ICE CREAM Vanilla, Sicilian Pistachio, Earl Gray アイスクリーム バニラ、シシリアンピスタチオ、アールグレイ	
SHERBET Cassis Orange & Honey, Strawberry & Honey Nagano Prune & Date (Vegan), Chocolate (Vegan) シャーベット カシスオレンジハニー、ストロベリーハニー 長野プルーン&デーツ(ビーガン)、チョコレート(ビーガン)	

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