

THE BLUE ROOM

TO SHARE

LOCAL ARTISAN CHARCUTERIE SELECTION Kagoshima Black Pork Prosciutto Smoked Grazing Beef, Salami Pork Rilette, Pate de Campagne, Walnut Bread 厳選国産コールドカットセレクション 黒豚生ハム、マイスタームラカミビーフジャーキー、サラミ ポークリエット、パテドカンパーニュ、クルミブレッド	4500
LOCAL CHEESE SELECTION Camembert (Hokkaido), Blue Cheese (Hokkaido), Kashiwa (Hokkaido) Mimolette (Hokkaido), Aged Nasuno Cheese (Tochigi), Walnut Bread, Dried Fruit, 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) 熟成チーズなすの (栃木)、クルミブレッド、ドライフルーツ、ハチミツ	4300

SALAD & SOUP

TOKYO KALE SALAD (VEGAN) Candied Pecan, Velvet Plant Leaves, Grape, Miso, Shio Koji Dressing 東京ケールサラダ(ヴィーガン) キャンディピーカンナッツ、金時草、ぶどう、味噌、塩麹ドレッシング	3400
CHICKEN CAESAR SALAD Chicken Breast, Bacon, Parmesan Crisp, Crouton チキンシーザーサラダ チキンブレスト、ベーコン、クリスピーパルメザン、クルトン	3800
TOKYO BURRATA & TOMATO CPRESE (VEGETARIAN) Roasted Tomato, Fresh Tomato, Basil Pesto, Extra Virgin Olive Oil 東京ブッラータ & トマトカプレーゼ(ベジタリアン) ローストトマト、アメリラトマト、バジルペスト、エキストラバージンオリーブオイル	4500
CREAMED CORN SOUP (VEGETARIAN) Grilled Corn, Ricotta, Crouton コーンスープ(ベジタリアン) 焼きとうもろこし、リコッタチーズ、クルトン	2900

TO START

AMBERJACK CRUDO Cucumber & Celery Salad, Myoga Ginger, Remoulade Sauce カンパチのクルード きゅうりとセロリのサラダ、みょうが、レムラードソース	4600
SHRIMP COCKTAIL 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	4800
CRAB CAKE Pickled Vegetable, Tartar Sauce, Chipotle Tomato Sauce クラブケーキ ピクルス、タルタルソース、チボトレトマトソース	5200
ROASTED CAULIFLOWER (VEGAN) Farm Vegetable, Tokyo Miso, Miso Powder, Romesco Sauce ローストカリフラワー(ヴィーガン) 農園野菜、東京味噌、味噌パウダー、ロメスコソース	3400

SEASONAL TASTING MENU

THE COURSE MEAL OF THE CHEF'S RECOMMENDED DISHES シェフのおすすめコースメニュー	
SEASONAL TASTING MENU 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。	11000 /17500

TO FOLLOW

LOCAL	
SHRIMP & VEGETABLE TEMPURA Shishito, Eggplant, Okura, Velvet Plant Leaves, Japanese Yam, Green Bean 海老と野菜の天麩羅 ししとう、茄子、オクラ、金時草、山芋、いんげん豆	5200
PAN-SEARED SEABREAM Grated Daikon Radish, Fried Eggplant, Moroheiya, Dashi Broth 真鯛のみぞれ鮎 大根おろし、揚げ茄子、モロヘイヤ、かつおだし	5400
KOSHU JIDORI CHICKEN HOBAYAKI Magnolia Leaf Miso, Tofu, Wood Ear Mushroom, Scallion, Mushroom 甲州地鶏の朴葉焼き 朴葉味噌、豆腐、きくらげ、長ねぎ、茸	5300
GLOBAL	
ROASTED OCTOPUS Bell Pepper, Eggplant, Potato, Olive, Tomato Coulis 真蛸のロースト パプリカ、茄子、ポテト、オリーブ、トマトクーリ	5800
PAN-SEARED RED GURNARD Winter Melon, Zucchini Puree, Miso Powder, Yuzu Kosho Sauce ほうぼうのソテー とうがん、ズッキーニピューレ、味噌パウダー、柚子胡椒ソース	5400
HERB ROASTED NIIGATA PORK LOIN Bell Pepper, Baby Corn, Green Bean, Mustard Sauce 鬼の宝ポークのハーブロースト パプリカ、ヤングコーン、いんげん豆、マスタードソース	5800
WAGYU FLAT IRON STEAK Mashed Potato, Roasted Tomato, Sweet Pepper, Onion Cream, Beef Jus 和牛フラットアイアンステーキ マッシュポテト、ローストトマト、甘長唐辛子、オニオンクリーム、ビーフジュ	9800

SIGNATURE

LOBSTER PAELLA 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	16000
GRILLED WAGYU COWBOY STEAK 1000G 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	28000

PASTA

FETTUCCINE BOLOGNESE 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	3100
WHITEBAIT & SHISO SPAGHETTI Scallion, Eggplant, Toasted Bread Crumbs, Garlic Chili Oil, Fish Sauce しらすとしそスパゲッティ 葱、茄子、パン粉、ガーリックチリオイル、魚醤	3200
TOMATO SAUCE RIGATONI (VEGAN) Vegan Cheese, Basil Oil トマトソース リガトーニ(ヴィーガン) ヴィーガンチーズ、バジルオイル	3000

SIDES

SAUTEED OKURA(VEGAN) Garlic, Chili Pepper オクラのソテー(ヴィーガン) にんにく、唐辛子	1000
ROASTED CHERRY TOMATO (VEGAN) Lemon チェリートマトのロースト(ヴィーガン) レモン	1000
RUSTIC POTATO WEDGE (VEGAN) Truffle Salt フライドポテトウェッジ(ヴィーガン) トリュフ塩	1500
MASHED POTATO (VEGETARIAN) Chive, Olive Oil マッシュドポテト(ベジタリアン) チャイブ、オリーブオイル	1200
SIMPLE GREEN SALAD (VEGAN) Cherry Tomato, Shaved Vegetable, Balsamic Vinaigrette シンプルグリーンサラダ(ヴィーガン) 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	1000

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ご心配な方は、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

MANGO & MATCHA MIZUYOKAN (VEGAN) Passion Fruit & Mango Sauce, Goji Berry マンゴーと抹茶 水羊羹 (ヴィーガン) パッションフルーツマンゴーソース、クコの実	2500
CHOCOLATE TERRINE (GLUTEN FREE) Roasted Fig, Yogurt Ice Cream チョコレートテリーヌ (グルテンフリー) イチジクのロースト、ヨーグルトアイスクリーム	2400
COCONUT MOUSSE Lime Marinated Pineapple, Hazelnut Crumble ココナッツムース パイナップルのライム風味マリネ、ヘーゼルナッツクランブル	2400
PEACH COMPOTE Vanilla Ice Cream, Lime Gelée ピーチコンポート バニラアイスクリーム、ライムジュレ	2500
ICE CREAM & SHERBET 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 (VEGETARIAN) Vanilla, Sicilian Pistachio, Yogurt アイスクリーム (ベジタリアン) バニラ、シシリアンピスタチオ、ヨーグルト	
SHERBET Cassis Orange & Honey (VEGETARIAN), Strawberry & Honey (VEGETARIAN) Nagano Prune & Date, 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 (ベジタリアン) 長野プルーン&デーツ、チョコレート (ヴィーガン)	

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 Toranomom, Minato-ku, Tokyo 105-0001
03 5422 1600 www.editionhotels.com