

# 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

## SET LUNCH

DAILY SPECIAL LUNCH  
Three Course

本日のシェフおまかせ3コースランチ

6500

## 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  
真鯛のみぞれ鮨  
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

FETTUCCHINE BOLOGNESE 3100  
Wagyu Ragout Sauce, Parmesan, Black Pepper  
フェットチーネ ボロネーゼ  
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  
ヴィーガンミートソース リガトーニ  
アメラトマト、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ご心配な方は、お召し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](http://www.editionhotels.com)