

# THE BLUE ROOM

## SEASONAL MENU 3 COURSE

KAGOSHIMA AMBERJACK CEVICHE  
Finger Lime, Caviar, Cilantro, Pickled Jalapeno  
鹿児島産カンパチのセビーチェ

フィンガーライム、キャビア、コリアンダー、ハラペーニョピクルス

SHINRINDORI CHICKEN THIGH CACCIATORA  
Green Olives, Anchovy, Rosemary  
森林どりもも肉のカチャトーラ  
グリーンオリーブ、アンチョビ、ローズマリー

or

GRILLED WAGYU ROUND STEAK (+2000)  
Mashed Potato, Seasonal Vegetables, Beef Jus  
和牛もも肉のグリル  
マッシュドポテト、季節野菜、ビーフジュ

MIXED BERRY MILLE-FEUILLE  
Sakura Cream, Pistachio Sauce  
ミックスベリーミルフィーユ  
桜クリーム、ピスタチオソース

MIGNARDISES  
小菓子

11000

Price includes 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。

# THE BLUE ROOM

## SEASONAL MENU

### 5 COURSE

#### FOIE GRAS TERRINE

Strawberry, Balsamic, Coffee

フォアグラのテリーヌ

いちご、バルサミコ、コーヒー

#### SPRING VEGETABLE MINESTRONE

Spring Cabbage, New Onion, Snap Peas

春野菜のミネストローネ

春キャベツ、新玉葱、スナップエンドウ

#### GRILLED TASMANIAN SALMON

Asparagus, Green Mustard Sauce

タスマニアサーモンのグリル

アスパラガス、グリーンマスタードソース

#### BEEF STROGANOFF

Mushroom, Onion, Sour Cream, Butter Rice

ビーフストロガノフ

マッシュルーム、オニオン、サワークリーム、バターライス

or

#### GRILLED WAGYU ROUND STEAK (+2000)

Mashed Potato, Seasonal Vegetables, Beef Jus

和牛もも肉のグリル

マッシュドポテト、季節野菜、ビーフジュ

#### VEGAN CHOCOLATE CAKE

Sugarcane Rusk, Cherry Sauce

チョコレートケーキ

きび糖ラスク、チェリーソース

#### MIGNARDISES

小菓子

17500

**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)