

THE BLUE ROOM

SEASONAL TASTING MENU

3 COURSE

PAN-SEARED SCALLOP

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

ROASTED WAGYU SIRLOIN

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

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

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 TASTING MENU 5 COURSE

KALE SALAD

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、塩麴ドレッシング

CRAB CAKE

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

PAN-SEARED YELLOWTAIL

Spinach, Turnip, Shimonita Leek Puree, Yuzu, Bouillabaisse Sauce

鱸のソテー

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

ROASTED WAGYU SIRLOIN

Dauphinoise Potato, Shiitake, 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

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

17500

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

5 COURSE SHARING MENU FOR TWO

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

MUSHROOM CREAM SAUCE CASARECCE

Tokyo Caciocavallo Cheese, Truffle Jus

マッシュルームソース カサレッチェ

東京カチョカバッコチーズ、トリュフジュ

PAN-SEARED YELLOWTAIL

Spinach, Turnip, Shimonita Leek Puree, Yuzu, Bouillabaisse Sauce

鰯のソテー

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

Gem Lettuce, Bacon Powder, Sauteed Apple, Lyonnaise

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

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

13000

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

〒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