

THE BLUE ROOM

SEASONAL TASTING SHARING MENU 5 COURSE

TOKYO KALE SALAD

Candied Pecan, Velvet Plant Leaves, Grape, Miso, Shio Koji Dressing
東京ケールサラダ

キャンディピーカンナッツ、金時草、ぶどう、味噌、塩麴ドレッシング

WHITEBAIT & SHISO SPAGHETTI

Scallion, Eggplant, Toasted Breadcrumbs, Garlic Chili Oil, Fish Sauce
しらすとしそのスパゲッティ

葱、茄子、パン粉、ガーリックチリオイル、魚醤

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

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

CHOCOLATE TERRINE

Roasted Fig, Yogurt Ice Cream
チョコレートテリーヌ

イチジクのロースト、ヨーグルトアイスクリーム

15000

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