

THE BLUE ROOM

VALENTINE'S DAY DINNER
5 COURSE

9 February – 14 February 2024

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

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

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

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