

# THE BLUE ROOM

## WEEKEND FEAST

4 COURSE

13 January, 2024 -

### SEA BREAM CRUDO

Pickled Turnip, Burdock Chips, Clam Gelée

真鯛のクルード

かぶのピクルス、ごぼうチップス、クラムジュレ

### PROSCIUTTO & BUTTERBUR MISO CASARECCE

Arugula, Parmesan

生ハム & ふき味噌 カサレツェ

セルバチコ、パルメザン

### ROASTED WAGYU

Cauliflower, Petit Vert, Tomme Cheese Aligot, Red Wine Sauce

和牛内もものロースト

カリフラワー、プチベール、トムチーズのアリゴ、赤ワインソース

### CARAMELIZED APPLE

Vanilla Ice Cream, Almond Crumble

林檎のキャラメリゼ

バニラアイスクリーム、アーモンドクランブル

9000

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

## WEEKEND FEAST

13 January, 2024 -

### KALE SALAD

Lotus Root, Lily Bulb, Ricotta, Honey Mustard Dressing

ケールサラダ

れんこん、ゆり根、リコッタチーズ、ハニーマスタードドレッシング

### SEA BREAM CRUDO

Pickled Turnip, Burdock Chips, Clam Gelée

真鯛のクルード

かぶのピクルス、ごぼうチップス、クラムジュレ

### CREAMY PUMPKIN SOUP

Grilled Pumpkin, Pumpkin Seed

かぼちゃのポタージュスープ

焼きかぼちゃ、パンプキンシード

### SWEET POTATO QUICHE

Bacon, Red Onion, Sour Cream

さつまいものキッシュ

ベーコン、赤玉葱、サワークリーム

### TO FOLLOW メインディッシュ

#### PROSCIUTTO & BUTTERBUR MISO CASARECCE

Arugula, Parmesan

生ハム & ふき味噌 カサレッチェ

セルパチコ、パルメザン

#### PAN-SEARED YELLOWTAIL

Mushed Potato, Chinese Cabbage, Yuzu, Beurre Blanc Sauce

鱚のソテー

マッシュドポテト、白菜、柚子、ブルブランソース

#### ROASTED WAGYU

Cauliflower, Petit Vert, Tomme Cheese Aligot, Red Wine Sauce

和牛もも肉のロースト

カリフラワー、プチベール、トムチーズのアリゴ、赤ワインソース

### DESSERT デザート

#### PISTACHIO PARIS BREST

Strawberry, Pistachio Cream

ピスタチオパリブレスト

ストロベリー、ピスタチオクリーム

#### CARAMELIZED APPLE

Vanilla Ice Cream, Almond Crumble

林檎のキャラメリゼ

バニラアイスクリーム、アーモンドクランブル

### MIGNARDISES

小菓子

12000

The menus are served in sharing style.

お料理はシェアリングスタイルでご提供いたします。

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](http://www.editionhotels.com)