

# THE BLUE ROOM

## WEEKEND FEAST

4 COURSE

6 April, 2024 -

### MARINATED OCTOPUS

Cucumber, Celery, Orange, Pickled Tomato

タコのマリネ

キュウリ、セロリ、オレンジ、トマトのピクルス

### SHRIMP GENOVESE CASARECCE

Basil, Pine Nuts, Parmesan

海老のジェノベーゼ カサレッチェ

バジル、松の実、パルメザンチーズ

### ROASTED WAGYU

Asparagus, Crushed Broad Bean, Carrot, Ginger Soy Sauce

和牛もも肉のロースト

アスパラガス、そら豆のマッシュ、人参、生姜醤油ソース

### CHERRY JUBILEE

Cherry Compote, Vanilla Ice Cream, Pistachio Crumble

チェリージュビリー

チェリーコンポート、バニラアイスクリーム、ピスタチオクランブル

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

6 April, 2024-

### TO START 前菜

#### KALE SALAD

Garden Peas, Beetroot Mustard Dressing

ケールサラダ

スナップえんどう、ビーツマスタードドレッシング

#### MARINATED OCTOPUS

Cucumber, Celery, Orange, Pickled Tomato

タコのマリネ

キュウリ、セロリ、オレンジ、トマトのピクルス

#### CREAMY POTATO SOUP

Herb Cream Cheese, Olive Oil

新じゃがいものポタージュ

ハーブクリームチーズ、オリーブオイル

#### RICOTTA & LEMON TART

Egg Caper Sauce

リコッタチーズ & レモンのタルト

卵とケッパーのソース

### TO FOLLOW メインディッシュ

#### SHRIMP GENOVESE CASARECCE

Basil, Pine Nut, Parmesan

海老のジェノベーゼカサレッチェ

バジル、松の実、パルメザンチーズ

#### PAN-SEARED SPANISH MACKEREL

Green Pea, Udo, Saffron Butter Sauce

サワラのソテー

グリーンピース、うど、サフランバターソース

#### ROASTED WAGYU

Asparagus, Crushed Broad Bean, Carrot, Ginger Soy Sauce

和牛もも肉のロースト

アスパラガス、そら豆のマッシュ、人参、生姜醤油ソース

### DESSERT デザート

#### CUSTARD CREPE

Fresh Fruits, Chantilly Cream

カスタードクレープ

フレッシュフルーツ、シャンティークリーム

#### CHERRY JUBILEE

Cherry Compote, Vanilla Ice Cream, Pistachio Crumble

チェリージュビリー

チェリーコンポート、バニラアイスクリーム、ピスタチオクランブル

#### 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)