

THE BLUE ROOM

WEEKEND FEAST

4 COURSE

8 June, 2024 -

AMBERJACK CRUDO

Myoga Ginger, Shiso, Avocado Sauce

カンパチのクルード

みょうが、しそ、アボカドソース

RIGATONI ALLA NORMA

Eggplant, Tomato Sauce, Pecorino

ノルマ風リガトーニ

なす、トマトソース、ペコリーノ

ROASTED WAGYU

Rustic Potato Wedges, Green Beans, Smoked Butter, Honey Mustard Sauce

和牛もも肉のロースト

フライドポテトウェッジ、いんげん豆、スモークバター、ハニーマスタードソース

FRESH FRUIT MACEDONIA

Acerola Gelée

フレッシュフルーツのマチェドニア

アセロラジュレ

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

8 June, 2024-

TO START 前菜

PROSCIUTTO & ARUGULA SALAD

Ricotta, Peach Dressing

生ハム&ルッコラサラダ

リコッタチーズ、ピーチドレッシング

AMBERJACK CRUDO

Myoga Ginger, Shiso, Avocado Sauce

カンパチのクルード

みょうが、しそ、アボカドソース

WATERMELON GAZPACHO

Cucumber, Chive

スイカのガスパッチョ

きゅうり、チャイブ

BACON & VEGETABLE SAVORY CAKE

Corn, Sour Cream

ベーコンと野菜のケーキサレ

とうもろこし、サワークリーム

TO FOLLOW メインディッシュ

RIGATONI ALLA NORMA

Eggplant, Tomato Sauce, Pecorino

ノルマ風リガトーニ

なす、トマトソース、ペコリーノ

PAN-SEARED SEA BREAM

Zucchini, Lemon Butter Sauce

真鯛のソテー

ズッキーニ、レモンバターソース

ROASTED WAGYU

Rustic Potato Wedges, Green Beans, Smoked Butter, Honey Mustard Sauce

和牛もも肉のロースト

フライドポテトウェッジ、いんげん豆、スモークバター、ハニーマスタードソース

DESSERT デザート

FRESH FRUIT MACEDONIA

Acerola Gelée

フレッシュフルーツのマチェドニア

アセロラジュレ

PEACH PARFAIT

Peach Compote, Almond Gelée, Peach Soup

ピーチパルフェ

ピーチコンポート、杏仁ジュレ、ピーチスープ

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