

THE BLUE ROOM

WEEKEND FEAST

4 COURSE

5 APRIL, 2025 -

KAGOSHIMA AMBERJACK CEVICHE

Finger Lime, Cilantro, Pickled Jalapeno

鹿児島産カンパチのセビーチェ

フィンガーライム、コリアンダー、ハラペーニョピクルス

RIGATONI BOLOGNESE

Wagyu Ragout Sauce, Parmesan, Black Pepper

リガトーニボロネーゼ

和牛ラグーソース、パルメザン、ブラックペッパー

SHINRINDORI CHICKEN THIGH CACCIATORA

Green Olives, Anchovy, Rosemary

森林どりもも肉のカチャトーラ

グリーンオリーブ、アンチョビ、ローズマリー

or

GRILLED WAGYU ROUND STEAK (+2000)

Mashed Potato, Seasonal Vegetables, Beef Jus

和牛もも肉のグリル

マッシュドポテト、季節野菜、ビーフジュ

YOGURT ICE CREAM

Muskmelon, Elderflower Jelly, Almond Tuile

ヨーグルトアイスクリーム

マスクメロン、エルダーフラワーゼリー、アーモンドチュイル

7500

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 COURSE

5 APRIL, 2025 -

KAGOSHIMA AMBERJACK CEVICHE

Finger Lime, Cilantro, Pickled Jalapeno

鹿児島産カンパチのセビーチェ

フィンガーライム、コリアンダー、ハラペーニョピクルス

RIGATONI BOLOGNESE

Wagyu Ragout Sauce, Parmesan, Black Pepper

リガトーニボロネーゼ

和牛ラグーソース、パルメザン、ブラックペッパー

GRILLED TASMANIAN SALMON

Asparagus, Green Mustard Sauce

タスマニアサーモンのグリル

アスパラガス、グリーンマスタードソース

SHINRINDORI CHICKEN THIGH CACCIATORA

Green Olives, Anchovy, Rosemary

森林どりもも肉のカチャトーラ

グリーンオリーブ、アンチョビ、ローズマリー

or

GRILLED WAGYU ROUND STEAK (+2000)

Mashed Potato, Seasonal Vegetables, Beef Jus

和牛もも肉のグリル

マッシュドポテト、季節野菜、ビーフジュ

YOGURT ICE CREAM

Muskmelon, Elderflower Jelly, Almond Tuile

ヨーグルトアイスクリーム

マスクメロン、エルダーフラワーゼリー、アーモンドチュイル

CHERRY CLAFOUTIS

Pistachio Cream, Cherry Sauce

チェリークラフティ

ピスタチオクリーム、チェリーソース

10000

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。

Any food allergies should be informed to our service staff at the time of reservation or at the restaurant.

食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて、サービススタッフまでお知らせくださいますようお願いいたします。

Please note that the menus are subject to change without notice.

メニュー内容や価格などは予告なく変更する場合がございます。
予めご了承ください。

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 4-1-1
4-1-1 Toranomon, Minato-ku, Tokyo 105-0001
03 5422 1600 www.editionhotels.com