

THE BLUE ROOM

TO SHARE

LOCAL ARTISAN CHARCUTERIE SELECTION Kinka Pork Prosciutto, Sangen Pork Prosciutto, Kagoshima Black Pork Prosciutto Smoked Grazing Beef, Pate de Campagne, Walnut Bread 厳選国産コールドカットセレクション 金華豚生ハム、三元豚生ハム、おおにわ自然村生ハム マイスタームラカミビーフジャーキー、パテドカンパーニュ、クルミブレッド	4500
LOCAL CHEESE SELECTION Camembert (Hokkaido), Blue Cheese (Hokkaido), Kashiwa (Hokkaido) Robiola (Hokkaido), Mimolette (Hokkaido), Walnut Bread, Raisin, Honey 厳選国産チーズセレクション カマンベール(北海道)、ブルーチーズ(北海道)、榎(北海道) ロビオオーラ(北海道)、ミモレット(北海道)、クルミブレッド、ドライレーズン、ハチミツ	4300

SALAD & SOUP

KALE SALAD Candied Pecan, White Asparagus Chip, Miso, Shio Koji Dressing ケールサラダ ビーカンナッツ、ホワイトアスパラガスチップ、味噌、塩麹ドレッシング	3200
CAESAR SALAD Chicken Breast, Parmesan Crisp, Crouton シーザーサラダ チキンブレスト、クリスピーパルメザン、クルトン	3300
BURRATA CAPRESE Roasted Tomato, Oregano, Basil Pasto, Balsamic Vinegar ブラータカプレーゼ ローストトマト、オレガノ、バジルペースト、バルサミコ	3300
GREEN PEA SOUP Ricotta Cheese, Almond Milk, Pumpkin Seed グリーンピーススープ リコッタチーズ、アーモンドミルク、パンプキンシード	2900

TO START

SHRIMP COCKTAIL Crispy Fried Shrimp Heads, Pistachio Lemon Dip, Cocktail Sauce シュリンプカクテル シュリンプヘッドフライ、ピスタチオレモンディップ、カクテルソース	3400
HUMMUS & GRILLED MARKET VEGETABLE Tahini, Dukkah, Bell Pepper, Cauliflower, Zucchini, Eggplant, Tomato フムス & グリルドマーケットベジタブル タヒニ、デューカ、パプリカ、カリフラワー、ズッキーニ、なす、トマト	3800
CRAB CAKE Pickled Vegetables, Dill Sour Cream, Chili Tomato Sauce クラブケーキ ベジタブルピクルス、ディルサワークリーム、チリトマトソース	3400

SEASONAL TASTING MENU

CHEF'S COLLABORATION WITH LOCAL FARMERS AND PRODUCERS
地元生産者とのコラボレーションによるシェフのおまかせメニュー

THREE COURSE OR FIVE COURSE SHARING STYLE 11000 /13000
3品コースまたは5品コースシェアリングスタイルよりお選びください。

TO FOLLOW

LOCAL GRILLED SCALLOP & SHRIMP "HOBAYAKI" Magnolia Leaf, Miso, Tofu, Shiitake Mushroom, Scallion, Shishito Pepper ホタテ貝柱と海老の朴葉焼き 朴葉、味噌、豆腐、椎茸、長ネギ、ししとう	4600
SAUTEED SEABREAM Grated Daikon Radish, Turnip, Broccolini, Dashi Broth タイのみぞれ鮨 大根おろし、かぶ、ブロッコリーニ、かつおだし	4800
GLOBAL GRILLED SEABREAM Cauliflower, Roasted Cherry Tomato, Clam Butter Sauce 真鯛のグリル カリフラワー、ローストチェリートマト、クラムバターソース	4800
HERB-ROASTED MATSUZAKA PORK LOIN Fried Brussels Sprouts, Sage Sauce 松坂豚のハーブロースト 芽キャベツのフライ、セージソース	4900
GRILLED ORGANIC TSUKUBA AKANE CHICKEN Jerk Spice, Broccolini, Roasted Lemon オーガニックつくば茜鶏のグリル ジャークスパイス、ブロッコリーニ、ローストレモン	4600
PAN-FRIED AOMORI DUCK BREAST Honey Roasted Carrot, Red Wine Sauce 青森県産鴨胸肉のポワレ 人参グラッセ、赤ワインソース	4500
ROASTED WAGYU TOP ROUND Potato Wedges, Truffle Salt, Truffle Jus 和牛もも肉のロースト フライドポテトウェッジ、トリュフ塩、トリュフジュ	7200

SIGNATURE

LOBSTER PAELLA Canadian Lobster, Koshihikari Rice, Saffron, Dashi Broth ロブスターパエリア カナダ産ロブスター、石川県産特別栽培米コシヒカリ、サフラン、和出汁	10800
GRILLED WAGYU COWBOY STEAK 1000G Potato Wedges, Ginger, Soy Koji Sauce 骨付き和牛リブロインのグリル 1000G ポテトウェッジ、生姜、醤油麹ソース	23000

PASTA

SPAGHETTI TOMATO SAUCE Amela Tomato, Vegan Cheese, Basil Oil スパゲッティ トマトソース アメラトマト、ヴィーガンチーズ、バジルオイル	3000
FETTUCCINE BOLOGNESE Wagyu Beef, Pecorino, Black Pepper フェットチーネ ボロネーゼ 和牛、ペコリーノチーズ、黒胡椒	3100
SHRIMP CASALECCHE ALFREDO Angel Shrimp, Green Beans, Parmesan シュリンプカサレッチェ アルフレッド 天使の海老、インゲン豆、パルメザン	3200

SIDES

BOILED BROCCOLINI Lime, Cashew Nuts ブロッコリーニ、ライム、カシューナッツ	1200
ROASTED CAULIFLOWER Garlic Butter, Parmesan カリフラワーのロースト、ガーリックバター、パルメザン	1000
CRISPY FRIED BRUSSELS SPROUTS Maple Bourbon Glaze, Sea Salt 芽キャベツのフリット、メープルバーボングレーズ、シーソルト	1200
RUSTIC POTATO WEDGES Truffle Salt フライドポテトウェッジ、トリュフ塩	1200
MASHED POTATO Chive, Olive Oil マッシュドポテト、チャイブ、オリーブオイル	1200
SIMPLE GREEN SALAD Cherry Tomato, Shaved Vegetable, Balsamic Vinaigrette シンプルグリーンサラダ、チェリートマト、シェイブドベジタブル、バルサミコドレッシング	1200

Prices include 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。

If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself.

食物アレルギーや食事制限についてご心配な方は、お召し上がりになる前にスタッフにお申し付けください。

DESSERTS

PEACH MELBA SUNDAE Vanilla Ice Cream, Chantilly Cream, Rose Jelly ピーチメルバ サンデー バニラアイスクリーム、シャンティークリーム、ローズゼリー	2400
CHERRY PIE Cherry Compote, Almond Crunch, Cinnamon Cream チェリーパイ チェリーコンポート、アーモンド、シナモンクリーム	2400
PISTACHIO ICE CAKE Pistachio Ice Cream, Raspberry Sorbet, Pistachio Dacquoise ピスタチオアイスケーキ ピスタチオアイスクリーム、ラズベリーシャーベット、ピスタチオダックワーズ	2400
CHOCOLATE CAKE Hazelnut Crumble, Cassis Sorbet, Seasonal Fruit Sauce チョコレートケーキ ヘーゼルナッツクランブル、カシスシャーベット、季節のフルーツソース	2400
ICE CREAMS & SORBETS Select any 3 scoops アイスクリーム & シャーベット 3スクープお選びください。	2100
ICE CREAM Vanilla, Sicilian Pistachio, Pineapple アイスクリーム バニラ、シシリアンピスタチオ、パイナップル	
SORBET Cassis Orange & Honey, Strawberry & Honey Nagano Prune & Date (Vegan), Ultra-Luxury Chocolate (Vegan) シャーベット カシスオレンジハニー、ストロベリーハニー 長野プルーン&デーツ(ビーガン)、ラグジュアリーチョコレート(ビーガン)	

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 Toranomom, Minato-ku, Tokyo 105-0001
03 5422 1600 www.editionhotels.com