

# THE BLUE ROOM

## TO SHARE

LOCAL ARTISAN CHARCUTERIE SELECTION 4500  
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

LOCAL CHEESE SELECTION 4300  
Camembert (Hokkaido), Blue Cheese (Blue Cheese), Kashiwa (Hokkaido)  
Robiola (Hokkaido), Mimolette (Hokkaido), Walnut Bread, Raisin, Honey  
厳選国産チーズセレクション  
ブル カマンベール(北海道)、ブルーチーズ(北海道)、榎(北海道)  
ロピオーラ(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

## SALAD & SOUP

KALE SALAD 3200  
Candied Pecan, White Asparagus Chip, Miso, Shio Koji Dressing  
ケールサラダ  
ピーカンナッツ、ホワイトアスパラガスチップ、味噌、塩麹ドレッシング

CAESAR SALAD 3300  
Chicken Breast, Bacon, Parmesan Crisp, Crouton  
シーザーサラダ  
チキンブレスト、ベーコン、クリスピーパルメザン、クルトン

BURRATA CAPRESE 3300  
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

GREEN PEA SOUP 2900  
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

## TO START

AMBERJACK CRUDO 3300  
Fermented Cucumber, Pickled Turnip, Grapefruit Relish  
カンパチのクルード  
発酵きゅうり、かぶのピクルス、グレープフルーツレリッシュ

SHRIMP COCKTAIL 3400  
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

HUMMUS & GRILLED MARKET VEGETABLE 3800  
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、デュカ、パプリカ、カリフラワー、ズッキーニ、なす、トマト

CRAB CAKE 3400  
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

## SET LUNCH

DAILY SPECIAL LUNCH  
Three Course

本日のシェフおまかせ3コースランチ

6500

## TO FOLLOW

### LOCAL

GRILLED SCALLOP & SHRIMP "HOBAYAKI" 4600  
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

BUTTER-BASTED ABALONE 9500  
Crispy Leeks, Spinach, Arima Sansho Pepper Sauce  
アワビのバター焼き  
揚げ白髪ネギ、ほうれん草、有馬山椒ソース

SAUTEED SEABREAM 4800  
Grated Daikon Radish, Turnip, Broccolini, Dashi Broth  
タイのみぞれ餡  
大根おろし、かぶ、ブロッコリーニ、かつおだし

### GLOBAL

GRILLED SEABREAM 4800  
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

HERB-ROASTED MATSUZAKA PORK LOIN 4900  
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

GRILLED ORGANIC TSUKUBA AKANE CHICKEN 4600  
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

PAN-FRIED AOMORI DUCK BREAST 4500  
Honey Roasted Carrot, Red Wine Sauce  
青森県産鴨胸肉のボワレ  
人參グラッセ、赤ワインソース

ROASTED WAGYU TOP ROUND 7200  
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

GRILLED WAGYU SIRLOIN 250G 16500  
Hay-Smoked, Mushed Potato, Fermented Black Garlic, Wasabi, Red Wine Salt  
和牛サーロイン  
藁の香、マッシュドポテト、黒にんにく、本わさび、赤ワイン塩

## SIGNATURE

LOBSTER PAELLA 9500  
Canadian Lobster, Koshihikari Rice, Saffron, Dashi Broth  
ロブスターバエリア  
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

VEAL MILANESE 6800  
Tomato Basil Sauce, Arugula, Parmesan  
仔牛のミラネーゼ  
トマトバジルソース、ルッコラ、パルメザン

GRILLED WAGYU COWBOY STEAK 1000G 23000  
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

## PASTA

SPAGHETTI TOMATO SAUCE 3000  
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

FETTUCCHINE BOLOGNESE 3100  
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

SHRIMP CASALECCHIE ALFREDO 3200  
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

## SIDES

BOILED BROCCOLINI 1200  
Lime, Cashew Nuts  
ブロッコリーニ、ライム、カシューナッツ

ROASTED CAULIFLOWER 1000  
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

CRISPY FRIED BRUSSELS SPROUTS 1200  
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

HONEY ROASTED CARROT 1000  
Honey, Rosemary  
人參グラッセ はちみつ、ローズマリー

RUSTIC POTATO WEDGES 1200  
Truffle Salt  
フライドポテトウェッジ、トリュフ塩

MASHED POTATO 1200  
Chive, Olive Oil  
マッシュドポテト、チャイブ、オリーブオイル

SIMPLE GREEN SALAD 1200  
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

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

STRAWBERRY SUNDAE Vanilla Ice Cream, Chantilly Cream, Elderflower Jelly ストロベリーサンデー バニラアイスクリーム、シャンティークリーム、エルダーフラワーゼリー	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](http://www.editionhotels.com)