

# THE BLUE ROOM

## VALENTINE'S DAY COURSE MENU

バレンタインデーコースメニュー

10th – 14th February, 2023

3 Course Dinner

3品 デイナーコース

MARINATED AMBERJACK

Kale, Urui, Cabbage, Green Apple

カンパチのマリネ

ケール、うるい、春キャベツ、青リンゴ

GRILLED WAGYU BEEF CULOTTE

Yellow Carrot, Pomegranate, Potato, Truffle, Madeira Wine Sauce

和牛イチボのグリル

黄人参、ザクロ、ポテト、トリュフ、マデラワインソース

STRAWBERRY TIRAMISU

Strawberry, Mascarpone Cream, Chocolate

苺のティラミス

苺、マスカルポーネクリーム、チョコレート

MIGNARDISES

小菓子

11000

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

5 Course Dinner  
5 品 デイナーコース

MARINATED AMBERJACK  
Kale, Urui, Cabbage, Green Apple

カンパチのマリネ

ケール、うるい、春キャベツ、青リンゴ

GOAT CHEESE BLANCMANGE  
Onion Cream Esuma, Green Peas, Pistachio, Shiso Oil

ゴートチーズブランマンジェ

オニオンクリームエスプーマ、グリーンピース、ピスタチオ、紫蘇オイル

PAN-SEARED SEA BREAM  
Japanese Butterbur, Canola Flower, Clam, Saffron

真鯛のポワレ

ふきのとう、菜の花、クラム、サフラン

GRILLED WAGYU BEEF CULOTTE  
Yellow Carrot, Pomegranate, Potato, Truffle, Madeira Wine Sauce

和牛イチボのグリル

黄人参、ザクロ、ポテト、トリュフ、マデラワインソース

STRAWBERRY TIRAMISU  
Strawberry, Mascarpone Cream, Chocolate

苺のティラミス

苺、マスカルポーネクリーム、チョコレート

MIGNARDISES

小菓子

17500

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。