

THE BLUE ROOM

START

CEVICHE DE PULPO Marinated Octopus, Coriander タコのセヴィーチェ タコのマリネ、コリアンダー	2800
ROASTED BLACK TIGER PRAWN Lemon Sauce, Sicilian Dressing 海老のロースト レモンソース、シチリアンドレッシング	3600
BURRATINA ALLA CAPRESE (VEGETARIAN) Local Crafted Fresh Cheese from Gunma, Seasonal Fruit ブラッティーナのカプレーゼ (ベジタリアン) 群馬県川場村ブラッティーナ、旬のフルーツ	3800
SERRANO HAM AND MELON Japanese Melon, Aged Balsamic Vinegar スペイン産生ハムとメロン 国産メロン、熟成バルサミコ	4200

SALAD & SOUP

GREEK SALAD Tokyo Kale, Oregano, Feta Cheese, Cucumber, Tzatziki, Smoked Salmon グreek サラダ 東京ケール、オレガノ、フェタチーズ、きゅうり、ザジキ、スモークサーモン	3600
CAESAR SALAD Sucrine Romaine, Grilled Chicken, Mimolette, Anchovy シーザーサラダ シュクリーヌロメインレタス、グリルチキン、ミモレット、アンチョビ	3600
TODAY'S SEASONAL SOUP 本日の季節のスープ	2800

PASTA

ARUGULA RICOTTA RAVIOLONE Gunma Ricotta Cheese, Spinach, Black Pepper ルッコラとリコッタチーズのラヴィオローネ 群馬県川場町リコッタチーズ、ほうれん草、黒胡椒	3400
LINGUINE WITH BISQUE SAUCE Snow Crab, White Wine, Salmon Roe リングイネとビスク ズワイガニ、白ワイン、いくら	4500

SEASONAL MENU

THE CHEF'S RECOMMENDATION シェフのおすすめコースメニュー	
THREE OR FIVE COURSE 3品のコースまたは5品のコースよりお選びください。	11200 /17600

FOLLOW

LOCAL	
YUBA TATSUTA-AGE (GLUTEN FREE) Yuzu Mizore An, Steamed Rice, Miso Soup 湯葉の竜田揚げ (グルテンフリー) 柚子みぞれ餡、白米、味噌汁	3600
SHOYU RAMEN Chicken Breast, Bamboo Shoot, Naruto, Spring Onion, Seasoned Egg 醤油ラーメン 鶏むね肉、メンマ、なると、ねぎ、味付け卵	3000
GLOBAL	
ROASTED TASMANIAN SALMON Grilled Eggplant, Potato, Sour Cream タスマニアサーモンのロースト 焼き茄子、じゃがいも、サワークリーム	5200
ACQUA PAZZA Fennel, Saffron, Yuzu アクアパッツァ フェンネル、サフラン、柚子	4900
GRILLED ZUCCHINI (VEGAN) Eggplant, Cashew Nut, Sherry Vinegar グリルズッキーニ (ヴィーガン) 茄子、カシューナッツ、シェリーヴィネガー	2600
RED WINE-BRAISED JAPANESE BEEF CHEEK Orange, Carrot, Mashed Potato 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み オレンジ、人参、マッシュポテト	7000
ROASTED WHOLE MICHINOKU SEIRYU CHICKEN FROM IWATE Lemon, Fresh Herb, Maple Syrup 岩手県産みちのく清流鶏のローストホールチキン レモン、フレッシュハーブ、メープルシロップ * Ideal for two persons 2名様以上でのシェアに最適です。	10000

GRILL

PREMIUM CUT, SOURCED FROM SELECTED JAPANESE BEEF *All steaks are served with grilled vegetables and our signature sauces. すべてのステーキにグリル野菜と特製ソースを添えてご提供します。	
A4 WAGYU TENDERLOIN 180G A4 和牛テンダーロイン	22000
A4 WAGYU STRIPLOIN 180G A4 和牛サーロイン	18000
Choose Our Signature Sauce お好きなソースをお選びください。	
Black Pepper Sauce ブラックペッパーソース	
Red Wine Sauce 赤ワインソース	
Chimichurri Sauce チミチュリソース	
Specially Selected Soy Sauce : Aso Kanro Daigin, Yuasa from Wakayama 特選醤油：阿蘇の甘露醤油 大吟、湯浅醤油 和歌山	

SIDE

MIXED GREENS SALAD (VEGAN, GLUTEN FREE) White Balsamic Dressing, Tomato グリーンサラダ (ヴィーガン、グルテンフリー) ホワイトバルサミコドレスシング、トマト	1400
ROASTED BROCCOLI Anchovy ブロッコリーのロースト アンチョビ	1400
SWEET POTATO FRITTER (VEGAN) さつまいも のフリッター (ヴィーガン)	1400
FRENCH FRIES (VEGAN) フライドポテト (ヴィーガン)	1400
HOKKAIDO BUTTER MASHED POTATO (VEGETARIAN) マッシュドポテト (ベジタリアン)	1400

THE BLUE ROOM

SEASONAL MENU 3 COURSE

OCTOPUS AND BASIL SALAD
Smoked Potato, Edamame, Manganji Pepper
タコとバジルのサラダ
スモークポテト、枝豆、万願寺

ROASTED CHICKEN BREAST
Polenta, Summer Truffle, Romesco Sauce
鶏むね肉のロースト
ポレンタ、サマートリュフ、ロメスコソース

or

GRILLED A4 WAGYU SIRLOIN STEAK (+2000)
Seasonal Vegetable, Beef Jus, Wasabi
A4 和牛サーロインのグリル (+2000)
季節野菜、ビーフジュ、山葵

PASSION FRUIT AND BANANA VACHERIN
Caramel Cream, Passion Fruit Jelly
パッションフルーツとバナナのバシュラン
キャラメルクリーム、パッションフルーツゼリー

MIGNARDISE
小菓子

11200

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

SEASONAL MENU 5 COURSE

GRILLED CORN MOUSSE
Consommé, Eggplant, Snow Crab
焼きとうもろこしのムース
コンソメ、茄子、ズワイガニ

TOMATO TART WITH BURRATINA FROM KAWABA VILLAGE, GUNMA
Basil, Tokyo Black Vinegar, Fennel
群馬県川場村ブラッティーナとトマトのタルト
バジル、東京黒酢、フェンネル

HOKKAIDO DENSUKE CONGER EEL BEIGNET
Red Daikon Radish, Sansho Pepper, Manganji Pepper
北海道産伝助穴子のベニエ
紅芯大根、山椒、万願寺

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN
Grainy Mustard Sauce, Seasonal Vegetable, Horseradish
国産牛サーロインのグリル
粒マスタードソース、季節野菜、ホースラディッシュ

or

GRILLED A4 WAGYU SIRLOIN STEAK (+2000)
Seasonal Vegetable, Beef Jus, Wasabi
A4 和牛サーロインのグリル (+2000)
季節野菜、ビーフジュ、山葵

PEACH COMPOSITION
Peach Espuma, Compote, Granita
桃のコンポジション
桃のエスプーマ、コンポート、グラニテ

MIGNARDISE
小菓子

17600

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。

DESSERT

MATCHA BASQUE CHEESECAKE (VEGETARIAN) 1900

Fresh Berry, Vanilla Ice Cream

抹茶バスクチーズケーキ (ベジタリアン)

フレッシュベリー、バニラアイスクリーム

CHOCOLATE TERRINE (VEGETARIAN) 2500

Oat Milk Ice Cream, Yuzu Sauce

チョコレートテリーヌ (ベジタリアン)

オーツミルクアイスクリーム、柚子ソース

ALMOND ICE CREAM (VEGAN) 2400

Brown Sugar and Coconut Crumble, Seasonal Fruit Sauce

アーモンドアイスクリーム (ヴィーガン)

きび砂糖とココナッツのクランブル、季節のフルーツソース

AFFOGATO AL CAFFÈ (VEGETARIAN) 1800

Vanilla Ice Cream, Espresso

アフォガート (ベジタリアン)

バニラアイスクリーム、エスプレッソ

ICE CREAM 1200

Select 1 Scoop

Vanilla, Sicilian Pistachio, Earl Grey (Vegetarian, Gluten Free)

Oat Milk (Vegan, Gluten Free)

アイスクリーム

1 スcoop お選びください。

バニラ、シシリアンピスタチオ、アールグレイ (ベジタリアン、グルテンフリー)

オーツミルク (ヴィーガン、グルテンフリー)

SORBET 1200

Select 1 Scoop

Strawberry & Honey (Vegetarian, Gluten Free)

Chocolate (Vegan, Gluten Free)

ソルベ

1 スcoop お選びください。

ストロベリーハニー (ベジタリアン、グルテンフリー)

チョコレート (ヴィーガン、グルテンフリー)

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