

THE BLUE ROOM

THREE COURSE MENU

START 前菜

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

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

PÂTÉ DE CAMPAGNE
Fruit Tomato, Cassis Mustard, Chicken Liver
パテドカンパーニュ
フルーツマト、カシスマスタード、鶏白レバー

BURRATINA ALLA CAPRESE (+500)
Local Crafted Fresh Cheese from Gunma, Seasonal Fruit
ブラッティーナのカプレーゼ (+500)
群馬県川場村ブラッティーナ、旬のフルーツ

ADDITIONAL 追加

SEASONAL SOUP (+1000)
季節のスープ (+1000)

PENNE AL POMODORO (+1000)
Tomato Sauce, Fresh Cherry Tomato, Basil
ペルネポモドーロ (+1000)
トマトソース、フレッシュチェリートマト、バジル

FOLLOW メイン

YUBA TATSUTA-AGE
Yuzu Mizore An, Steamed Rice, Miso Soup
湯葉の竜田揚げ
柚子みぞれ飴、白米、味噌汁

TODAY'S FISH
本日のお魚料理

ROASTED CHICKEN BREAST
Polenta, Grilled Corn, Romesco Sauce
鶏むね肉のロースト
ポレンタ、焼きとうもろこし、ロメスコソース

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN (+1000)
Grainy Mustard Sauce, Seasonal Vegetable, Horseradish
国産牛サーロインのグリル (+1000)
粒マスタードソース、季節野菜、ホースラディッシュ

DESSERT デザート

DESSERT OF THE DAY
本日のデザート

VANILLA ICE CREAM
Fresh Seasonal Fruit
バニラ アイスクリーム
季節のフルーツ

SHINE MUSCAT & CHARDONNAY GELÉE
シャインマスカット&シャルドネゼリー

PASSION FRUIT AND BANANA VACHERIN (+500)
Caramel Cream, Passion Fruit Jelly
パッションフルーツとバナナのバシュラン (+500)
キャラメルクリーム、パッションフルーツゼリー

6500

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

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