THE BLUE ROOM

START

CEVICHE DE PULPO 2800
Marinated Octopus, Coriander
タコのセヴィーチェ
タコのマリネ、コリアンダー

ROASTED BLACK TIGER PRAWN 3600
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

BURRATINA ALLA CAPRESE (VEGETARIAN) 3800
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

SERRANO HAM AND MELON 4200
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

SALAD & SOUP

GREEK SALAD 3600
Tokyo Kale, Oregano, Feta Cheese, Cucumber, Tzatziki, Smoked Salmon
グリーク 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 3600
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

TODAY'S SEASONAL SOUP 2800
本日の季節のスープ

PASTA

ARUGULA RICOTTA RAVIOLONE 3400
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

LINGUINE WITH BISQUE SAUCE 4500
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

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 11200 /17600
3品のコースまたは5品のコースよりお選びください。

FOLLOW

LOCAL

YUBA TATSUTA-AGE (GLUTEN FREE) 3600
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

SHOYU RAMEN 3000
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

GLOBAL

ROASTED TASMANIAN SALMON 5200
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

ACQUA PAZZA 4900
Fennel, Saffron, Yuzu
アクアパッツァ
フェンネル、サフラン、柚子

GRILLED ZUCCHINI (VEGAN) 2600
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

RED WINE-BRAISED JAPANESE BEEF CHEEK 7000
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

ROASTED WHOLE MICHINOKU SEIRYU CHICKEN FROM IWATE 10000
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。

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 22000
A4 和牛テンダーロイン

A4 WAGYU STRIPLOIN 180G 18000
A4 和牛サーロイン

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) 1400
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ッシング、トマト

ROASTED BROCCOLI 1400
Anchovy
ブロッコリーのロースト
アンチョビ

SWEET POTATO FRITTER (VEGAN) 1400
さつまいも のフリッター（ヴィーガン）

FRENCH FRIES (VEGAN) 1400
フライドポテト（ヴィーガン）

HOKKAIDO BUTTER MASHED POTATO (VEGETARIAN) 1400
マッシュドポテト（ベジタリアン）

We source ingredients locally for all of our menu (some exception apply)
当レストランでは、すべてのメニューで国産食材を使用しています。(一部メニューを除く)

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。

THE BLUE ROOM

SEASONAL MENU
3 COURSE

GRILLED BONITO WITH STRAW-SMOKED AROMA
Eggplant, Shoyu Koji, Chrysanthemum
カツオのグリル 藁焼きの香り
茄子、醤油麹、菊

ROASTED DUCK BREAST
Fig, Walnut, Balsamic Vinegar
鴨胸肉のロースト
イチジク、くるみ、バルサミコ

or

GRILLED A4 WAGYU SIRLOIN STEAK (+2000)
Lily Bulb, Beef Jus, Wasabi
A4 和牛サーロインのグリル (+2000)
百合根、ビーフジュ、山葵

SWEET POTATO CAKE
Apple Compote, Rum Sabayon Sauce
さつまいものケーキ
林檎のコンポート、ラムのサバイヨンソース

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

LOCAL CRAFTED BURRATINA FROM GUNMA AND PERSIMMON MOUSSE
Balsamic, Cacao, Cinnamon
群馬県川場村ブラッティーナと柿のムース
バルサミコ、カカオ、シナモン

MUSHROOM SOUP
Ricotta Cheese, Fig, Anise
マッシュルームのスープ
リコッタチーズ、イチジク、アニス

MISO AND YUZU CRUSTED FLATFISH
Aonori, Sauternes, Seasonal Vegetable
平目の味噌とゆずクルート焼き
青のり、ソーテルヌ、季節野菜

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN
Red Wine, Lily Bulb, Pumpkin
国産牛サーロインのグリル
赤ワイン、百合根、かぼちゃ

or

GRILLED A4 WAGYU SIRLOIN STEAK (+2000)
Pumpkin, Beef Jus, Wasabi
A4 和牛サーロインのグリル (+2000)
かぼちゃ、ビーフジュ、山葵

HOJICHA AND CHESTNUT MILLE-FEUILLE
Fig Jam, Vanilla Ice Cream
ほうじ茶と栗のミルフィーユ
イチジクジャム、バニラアイスクリーム

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 スクープお選びください。
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 スクープお選びください。
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）

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