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

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

PÂTÉ DE CAMPAGNE 4200
Fruit Tomato, Cassis Mustard, Chicken Liver
パテドカンパーニュ
フルーツトマト、カシスマスタード、鶏白レバー

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

PENNE AL POMODORO (VEGAN) 2800
Tomato Sauce, Fresh Cherry Tomato, Basil
ペンネポモドーロ（ヴィーガン）
トマトソース、フレッシュチェリートマト、バジル

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

SET LUNCH

THREE COURSE MENU

3品コースランチ

6500

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

ROASTED MICHINOKU SEIRYU CHICKEN FROM IWATE 5600
Lemon, Fresh Herb, Maple Syrup
岩手県産みちのく清流鶏のローストチキン
レモン、フレッシュハーブ、メープルシロップ

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN 180g 15000
Beef Jus, Seasonal Vegetable, Horseradish
国産牛サーロインのグリル　180g
ビーフジュ、季節野菜、ホースラディッシュ

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）

DESSERT

MATCHA BASQUE CHEESECAKE (VEGETARITAN) 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, Select 1 Scoop 1200
Vanilla, Sicilian Pistachio, Earl Grey (Vegetarian, Gluten Free)
Oat Milk, (Vegan, Gluten Free)
アイスクリームを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, Select 1 Scoop 1200
Strawberry & Honey (Vegetarian, Gluten Free)
Chocolate (Vegan, Gluten Free)
ソルベを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）

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

THREE COURSE MENU

START
前菜

GREEK SALAD
Tokyo Kale, Grilled Pumpkin, Feta Cheese, Persimmon, Tzatziki

グリークサラダ
東京ケール、焼き南瓜、フェタチーズ、柿、ザジキ

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, Prune

パテドカンパーニュ
フルーツトマト、カシスマスタード、プルーン

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

ペンネポモドーロ (+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
柚子みぞれ餡、白米、味噌汁

TODAY'S FISH

本日のお魚料理

ROASTED CHICKEN BREAST
Fig, Walnut, Balsamic

鶏むね肉のロースト
イチジク、くるみ、バルサミコ

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN (+1000)
Red Wine, Lily Bulb, Pumpkin

国産牛サーロインのグリル (+1000)
赤ワイン、百合根、かぼちゃ

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 & PINOT NOIR GELÉE

シャインマスカット& ピノノワール ゼリー

HOJICHA AND CHESTNUT MILLE-FEUILLE (+500)
Fig Jam, Vanilla Ice Cream

ほうじ茶と栗のミルフィーユ (+500)
イチジクジャム、バニラアイスクリーム

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

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