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。

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