# 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

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