

THE BLUE ROOM

START

CEVICHE DE PULPO2800

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 PRAWN3600

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, GLUTEN FREE)3800

Local Crafted Fresh Cheese from Gunma, Beet, Tomato
ブラッティーナのカプレーゼ (ベジタリアン、グルテンフリー)
群馬県川場村ブラッティーナ、ピーツ、トマト

SERRANO HAM AND MELON4200

Melon, Aged Balsamic Vinegar
スペイン産生ハムとメロン
メロン、熟成バルサミコ

SALAD & SOUP

KING CRAB SALAD3800

Fennel, Pink Peppercorn, Orange
タラバガニのサラダ
フェネル、ピンクペッパー、オレンジ

CAESAR SALAD3600

Sucrine Romaine, Niigata Pork Bacon, Mimolette, Anchovy
シーザーサラダ
シュクリーヌロメインレタス、鬼の宝ポークベーコン、ミモレット、アンチョビ

GREEN ASPARAGUS SALAD3800

Confit Egg Yolk, Prosciutto, Mimolette
グリーンアスパラガスのサラダ
卵黄のコンフィ、生ハム、ミモレット

SPRING CABBAGE AND HOKKAI CLAM SOUP2800

New Onion, Dill, White Wine
春キャベツと北海あさりのスープ
新玉ねぎ、ディル、白ワイン

PASTA

PENNE AL POMODORO (VEGAN)3000

Tomato Sauce, Fresh Cherry Tomato, Basil
ペネペモドーロ (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

ARUGULA RICOTTA RAVIOLONE3400

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

SQUID INK PASTA, BISQUE SAUCE4500

Snow Crab, White Wine, Italian Parsley
イカ墨のタリオリーニとビスクソース
ズワイガニ、白ワイン、イタリアンパセリ

SEASONAL MENU

THE CHEF'S RECOMMENDATION
シェフのおすすめコースメニュー

THREE OR FIVE COURSE11200 /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 (VEGAN, GLUTEN FREE)3600

Yuzu Mizore An, Steamed Rice, Miso Soup
湯葉の竜田揚げ (ヴィーガン、グルテンフリー)
柚子みぞれ餡、白米、味噌汁

SHOYU RAMEN3000

Chicken Breast, Bamboo Shoot, Naruto, Spring Onion, Marinated Egg
醤油ラーメン
鶏むね肉、メンマ、なると、ねぎ、味付け卵

GLOBAL

GRILLED CATCH OF THE DAY4800

Grilled Lemon, Olive Tapenade, Tabbouleh Salad
本日の鮮魚のグリル
グリルレモン、タッブナード、タブレサラダ

HOKKAIDO COD EN CARTOCCIO4500

Chervil, Dill, Consommé
北海道産真鱈のカルトッチョ
セルフィーユ、ディル、コンソメ

ROASTED CHICKEN BREAST4800

Morel Mushroom, Asparagus, Truffle
鶏むね肉のロースト
モリユー、アスパラガス、トリュフ

OVEN-ROASTED RACK OF LAMB6300

Rosemary, Roasted Tomato, Basil-Scented Lamb Jus
仔羊背肉のオープンロースト
ローズマリー、ローストトマト、バジル風味のラムジュ

RED WINE-BRAISED JAPANESE BEEF CHEEK7000

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

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。

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 180G21000

A4 和牛テンダーロイン

A4 WAGYU STRIPLOIN 180G18000

A4 和牛サーロイン

OUTSIDE SKIRT STEAK 160G13000

国産牛ハラミ

WAGYU L-BONE STEAK 700G30000

和牛Lボーンステーキ
*Ideal for 2 persons 2名様向け

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)1300

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スシング、トマト

SAUTÉED MUSHROOM (VEGAN)1300

Black Pepper, Italian Parsley
マッシュルームソテー (ヴィーガン)
黒胡椒、イタリアンパセリ

ROASTED BROCCOLI1300

Anchovy
ブロッコリーのロースト
アンチョビ

ARTICHOKE FRITTI (VEGAN)1300

アーティチョークのフリット (ヴィーガン)

FRENCH FRIES (VEGAN)1300

フライドポテト (ヴィーガン)

HOKKAIDO BUTTER MASHED POTATO (VEGETARIAN)1300

マッシュドポテト (ベジタリアン)

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

KING CRAB SALAD
Fennel, Pink Peppercorn, Orange
タラバガニのサラダ
フェンネル、ピンクペッパー、オレンジ

ROASTED CHICKEN BREAST
Morel Mushroom, Asparagus, Truffle
鶏むね肉のロースト
モリユ、アスパラガス、トリュフ

or

GRILLED A4 WAGYU SIRLOIN STEAK (+2000)
Seasonal Vegetable, Beef Jus, Wasabi
A4 和牛サーロインのグリル (+2000)
季節野菜、ビーフジュ、山葵

MATCHA BASQUE CHEESECAKE
Fresh Berry, Vanilla Ice Cream
抹茶バスクチーズケーキ
フレッシュベリー、バニラアイス

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

GREEN ASPARAGUS SALAD

Confit Egg Yolk, Prosciutto, Mimolette

グリーンアスパラガスのサラダ

卵黄のコンフィ、生ハム、ミモレット

SPRING CABBAGE AND HOKKAI CLAM SOUP

Spring Onion, Dill, White Wine

春キャベツと北海道アサリのスープ

新玉ねぎ、ディル、白ワイン

HOKKAIDO SCALLOP, LIGHT BUTTER BROTH, WILD MOUNTAIN GREENS

Chervil, Urui, Bergamot

北海道産ホタテ貝と山菜のエチュベ

セルフィーユ、うるい、ベルガモット

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN

Green Pepper Sauce, Seasonal Vegetable, Horseradish

国産牛サーロインのグリル

グリーンペッパーソース、季節野菜、ホースラディッシュ

or

GRILLED A4 WAGYU SIRLOIN STEAK (+2000)

Seasonal Vegetable, Beef Jus, Wasabi

A4 和牛サーロインのグリル (+2000)

季節野菜、ビーフジュ、山葵

STRAWBERRY FEUILLETÉ

Custard Cream, Strawberry Sorbet

苺のフィユテ

カスタードクリーム、苺のソルベ

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

GRAPEFRUIT AND FROMAGE BLANC MOUSSE Lemon Jelly, Almond Crumble グレープフルーツとフロマージュブランのムース レモンゼリー、アーモンドクランブル	2100
STRAWBERRY FEUILLETÉ (Vegetarian) Custard Cream, Strawberry Sorbet 苺のフィユテ (ベジタリアン) カスタードクリーム、苺のソルベ	2000
MATCHA BASQUE CHEESECAKE (Vegetarian) 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	1900
VEGAN CHOCOLATE CAKE (Vegan) Dekopon, Passion Fruit Jelly ヴィーガンチョコレートケーキ (ヴィーガン) デコポン、パッションフルーツゼリー	2100
AFFOGATO AL CAFFÈ (Vegetarian) 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	1600
ICE CREAM Select 1 Scoop Vanilla, Sicilian Pistachio, Earl Grey (Vegetarian, Gluten Free) アイスクリーム 1 スcoop 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)	1200
SORBET Select 1 Scoop Strawberry & Honey (Vegetarian, Gluten Free) Oat Milk, Chocolate (Vegan, Gluten Free) ソルベ 1 スcoop 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) オーツミルクアイス、チョコレート (ヴィーガン、グルテンフリー)	1200

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