

THE BLUE ROOM

TO START

AMBERJACK TARTARE 2900
Picked Radish, Yuzu Sesame Dressing
ヒラマサのタルタル, 大根のピクルス, 柚子ごまドレッシング

HEIRLOOM TOMATO & WATERMELON 2100
Mitsuba Cress, Basil Oil, Sudachi
トマト, スイカ, ミツ葉, バジルオイル, すだち

CURLY KALE SALAD 2300
Apple, Daikon, Ginger, Miso, Pecan Dressing
ケール, リンゴ, ショウガ, 味噌, ピーカンナッツドレッシング

SMOKED RICOTTA & SHIOKOJI CUCUMBER 2000
Edamame, Dill Oil, Wasabi Cress
スモークリコッタチーズ, 塩麹きゅうり, 枝豆, デイルオイル, わさび菜

QUINOA & EGGPLANT 1700
Quinoa, Eggplant, Watercress, Radish, Avocado, Cabbage, Nori, Sprouts
キヌア, なす, クレソン, 大根, アボカド, キャベツ, 海苔, 芽キャベツ

BEET & BEAN SALAD 2700
Butterhead Lettuce, Beetroot, Kidney Beans, Nectarine, Hazelnut
サラダ菜, ビーツ, インゲン豆, ネクタリン, ヘーゼルナッツ

TASTING MENUS

CHEF'S COLLABORATION WITH LOCAL FARMERS AND PRODUCERS
地元生産者とのコラボレーションによるシェフのおまかせメニュー

CHEF'S TASTING MENU 7000 / 12000
Three or Five Course
3品のコースまたは5品のコースよりお選びください。

TO SHARE

ROMAINE SALAD 5400
Pistachio Dressing, Grated Parmesan Cheese, Dill, Chives
ロメインレタス, ピスタチオドレッシング, パルメザンチーズ, デイル, チャイブ

1 KG YELLOFIN TUNA T-BONE 27000
Caramelized Nectarine, Nori Mayonnaise, Sweet Potato
1KG骨付き本鮪, ネクタリンキャラメリゼ, 海苔マヨネーズ, スイートポテト

AKAUSHI WAGYU BEEF
Miso Butter, Watercress Salad
熊本産あか牛和牛, 味噌バター, クレソンのサラダ

450G TENDERLOIN 450G テンダーロイン 46000
250G TENDERLOIN 250G テンダーロイン 25000
450G SIRLOIN 450G サーロイン 39000
250G SIRLOIN 250G サーロイン 23000

TO FOLLOW

HOMEMADE TAGLIATELLE 1800
Sautéed Maitake Mushrooms, Parmesan Cheese
ホームメイドタリアテッレ, 舞茸のソテー, パルメザンチーズ

SLOW COOKED SALMON 3400
Grilled Leek Mash, Lemon, Caviar
スロークックドサーモン, ボロネグリルのマッシュ, レモン, キャビア

BRAISED VEAL CHEEK 2900
Potato-Roasted Onion Purée, Brussels Sprouts
仔牛のほほ肉の煮込み, ローストポテトとオニオンのピューレ, 芽キャベツ

JAPANESE WINTER GRAZED PORK 3100
Cabbage Leaves, Fermented Mustard Seeds, Fig
雪国放牧豚, 白菜, 発酵マスタードシード, イチジク

HOKKAIDO VENISON 5600
Five Spices, Plum, Pumpkin, Aged Balsamic Vinegar
北海道産蝦夷鹿, 5種のスパイス, プラム, カボチャ, 熟成バルサミコ酢

WIENER SCHNITZEL 4100
Cucumber Salad, Anchovy-Caper Creme
ウインナーシュニツェル, キュウリのサラダ, アンチョビとケッパーのクリーム

SIDE ORDERS

MIZUNA SALAD, SHALLOT DRESSING 水菜のサラダ, エシャロットドレッシング 1000

BROCCOLI, LIME ブロコッリー, ライム

GREEN ASPARAGUS, OLIVE OIL グリーンアスパラガス, オリーブオイル

BUTTERED OR CREAMED SPINACH ほうれん草バターまたはクリーム

CRAB MAC & CHEESE クラブマカロニチーズ

TRIPLE COOKED CHIPS トリプルクックドチップス

DESSERTS

MARINATED STRAWBERRIES 1700
Vanilla Crème, Lime, Meringue
イチゴのマリネ, バニラクリーム, ライム, メレンゲ

CARAMEL POACHED PEAR 1800
Puff Pastry, Salted Caramel Ice Cream
洋梨のコンポート, フィロペストリー, 塩キャラメルアイスクリーム

THREE CHOCOLATE MOUSSE 2000
Mint Oil, Coffee Syrup, Coconut Snow
三種のチョコレートムース, ミントオイル, コーヒーシロップ, ココナッツ

HOKKAIDO RED MELON 1500
Tapioca & Coconut Pearls, Blueberries
北海道赤肉メロン, タピオカ, ココナッツパール, ブルーベリー

HOMEMADE ICE CREAM PER SCOOP 400
Vanilla, Chocolate, Strawberry
ホームメイドアイスクリーム (1スcoop)
バニラ, チョコレート, ストロベリー

HOMEMADE SORBET PER SCOOP 400
Raspberry, Yogurt
ホームメイドソルベ (1スcoop)
ラズベリー, ヨーグルト