

# THE BLUE ROOM

## TO START

HEIRLOOM TOMATO & WATERMELON Mitsuba Cress, Basil Oil, Sudachi トマト, スイカ, ミツ葉, バジルオイル, すだち	2100
CURLY KALE SALAD 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	2300
SMOKED RICOTTA & SHIOKOJI CUCUMBER 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	2000
LOCAL TUNA TARTARE Puffed Rice, Green Beans, Cherry Tomatoes, Kalamata Olives, Shallot Cream まぐろのタルタル, ライスパフ, インゲン豆, チェリートマト, カラマタオリーブ, エシャロットクリーム	2900
AVOCADO TOAST Crushed Avocado, Poached Eggs, Mitsuba Cress, Seeds & Nuts, Multigrain Bread クラッシュアボカド, トースト, ポーチドエッグ, ミツ葉, シーズとナッツ, マルチグレインブレッド	1900
SEASONAL MARKET BOWL Quinoa, Eggplant, Watercress, Radish, Avocado, Cabbage, Nori, Sprouts キノア, なす, クレソン, 大根, アボカド, キャベツ, 海苔, 芽キャベツ	1700
Soft Poached Egg ソフトポーチドエッグ	300
Botan Shrimp ボタンエビ	2500
Cured Salmon サーモンのマリネ	1100
Seared Tuna マグロのたたき	2100
Slow Cooked Chicken スロークックドチキン	600

## SET LUNCH

Soup or Salad, Choice of Entrée & Dessert スープまたはサラダ, メインディッシュとデザートをお選びください。	4000
DAILY SOUP OR SALAD 本日のスープまたはサラダ	600
KATSU SANDO Wagyu Sirloin, Dashi-Truffle Mayonnaise, Koji Cucumber, Triple Cooked Chips 和牛サーロイン, 出汁とトリュフのマヨネーズ, 塩麹キュウリ, トリプルクックドチップス	3100
OR	
LOBSTER ROLL Spring Onion, Crisp Myoga, Triple Cooked Chips ロブスターロール, ワケギ, みょうが, トリプルクックドチップス	3300
OR	
WIENER SCHNITZEL Cucumber Salad, Anchovy-Caper Crème 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	4100

## TO FOLLOW

HOMEMADE TAGLIATELLE 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	1800
TURBOT FILET À LA ROSSINI Seared Foie Gras, Apple Potato, Truffle Sauce ヒラメのロッシーニ, フォアグラのソテー, アップルポテト, トリュフソース	1800
SLOW COOKED SALMON Grilled Leek Mash, Lemon, Caviar スロークックドサーモン, ポロネギグリルのマッシュ, レモン, キャビア	3400
BRAISED VEAL CHEEK Potato-Roasted Onion Puree, 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	2900
JAPANESE WINTER GRAZED PORK 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	3100

## SIDE ORDERS

MIZUNA SALAD, SHALLOT DRESSING 水菜サラダ, エシャロットドレッシング	1000
BROCCOLI, LIME ブロccoli, ライム	

GREEN ASPARAGUS, OLIVE OIL グリーンアスパラガス, オリーブオイル	1000
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 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	1700
--	------

CARAMEL POACHED PEAR 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	1800
--	------

THREE CHOCOLATE MOUSSE 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	2000
---	------

HOKKAIDO RED MELON 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	1500
---	------

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

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