

# THE BLUE ROOM

## TO START

BEETROOT RICOTTA & CELERIAC 2800  
Endive, Remoulade  
ピーツリコッタ & 根セロリ  
アンディーブ、レムラード

KALE SALAD 2900  
Apple, Pickled Daikon, Miso, Pecan Dressing  
ケールサラダ  
リンゴ、大根のピクルス、味噌、ピーカンナッツドレッシング

MARINATED SARDINE & SMOKED POTATO 3200  
Tomato, Egg, Olive  
イワシのマリネ & スモークドポテト  
トマト、卵、オリーブ

ROMAINE SALAD 2300  
Pistachio Dressing, Grated Parmesan Cheese, Dill, Chives  
ロメインレタスのサラダ  
ピスタチオドレッシング、パルメザンチーズ、ディル、チャイブ

HAMACHI TARTARE 3600  
Pickled Daikon, Fennel, Yuzu Lemon Dressing  
ハマチのタルタル  
大根のピクルス、フェネル、柚子レモンドレッシング

PUMPKIN HUMMUS & EGGPLANT 2600  
Brussels Sprouts, Piquillo, Sprout, Sourdough Crisp  
パンプキンフムス & なす  
芽キャベツ、ピキーリョ、スプラウト、クリスピー サワードウ

PUMPKIN SOUP 2400  
Crab, Buckwheat Tea, Basil, Coriander  
パンプキンスープ  
かに、そば茶、バジル、コリアンダー

MIZUNA SALAD, SHALLOT DRESSING 水菜サラダ、エシャロットドレッシング

BROCCOLI, LIME ブロッコリー、ライム

WAGURI MONT BLANC 2400  
Japanese Chestnut Cream, Candied Chestnut, Crème Chantilly, Cassis, Meringue  
和栗のモンブラン  
和栗のクリーム、栗の渋皮煮、生クリーム、カシス、メレンゲ

APPLE MILLEFEUILLE 2200  
Pie, Custard Cream, Caramelized Apple, Yuzu Sorbet  
リンゴのミルフィーユ  
パイ生地、カスタードクリーム、リンゴのキャラメリゼ、柚子ソルベ

PEAR & FIG TART 2300  
Tart, Almond Cream, Custard Cream, Pear, Fig  
洋梨といちじくのタルト  
タルト生地、アーモンドクリーム、カスタードクリーム、洋梨、いちじく

## SEASONAL 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

SEASONAL TASTING MENU 9500 / 16500  
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。

## SIGNATURE

WIENER SCHNITZEL 5500  
Cucumber Salad, Anchovy-Caper Creme  
ウインナー シュニッツェル  
キュウリのサラダ、アンチョビとケッパーのクリーム

KATSU SANDO 6400  
Wagyu Beef, Dashi-Mayonnaise, Shio Koji Cucumber, Triple Cooked Chips  
カツサンド  
和牛、出汁マヨネーズ、塩麹キュウリ、トリプルクックドチップス

## SHARING

HERB BREAD CRUMBS RACK OF LAMB 12000  
Ratatouille Style Vegetables, Soft Polenta, Grain Mustard, Red Wine Sauce  
ラムラック ハーブパン粉焼き  
ラタトゥイユスタイルベジタブル、ソフトポレンタ、粒マスタード、赤ワインソース

## SIDE ORDERS

SAUTEED BRUSSELS SPROUTS 芽キャベツのソテー

BUTTERED OR CREAMED SPINACH ほうれん草バターソテー または クリーム煮

## DESSERTS

PREMARCHE ICE CREAM OR SORBET アイスクリームまたはシャーベット 3 SCOOP 2000

MILK BASE  
Almond Tofu, Uji Matcha & Organic Green Tea, Sicilian Pistachio  
ミルクベースアイスクリーム  
杏仁豆腐、宇治抹茶 & オーガニック緑茶、シシリアンピスタチオ

NON-MILK BASE  
Purple Sweet Potato & Organic Soy Milk, Hojicha Scent  
ノンミルクベースアイスクリーム  
紫芋とオーガニックソイミルク、ほうじ茶

## TO FOLLOW

LINGUINE SAUCE PESTO 2400  
Pesto, Pine Nuts, Parmesan Cheese, Green Vegetales  
リングイネペストソース  
ペストソース、松の実、パルメザンチーズ、グリーンベジタブル

SAINT-PIERRE 4400  
Watercress, Ginger, Matcha, Kale, Walnut, Celeriac  
マトウダイのポワレ  
クレソン、しょうが、抹茶、ケール、クルミ、根セロリ

PAN SEARED STRIPED JACK 4700  
Turnip, Sudachi, Basil, Hazelnut, Herbs, Flower  
シマアジのソテー  
かぶ、すだち、バジル、ヘーゼルナッツ、ハーブ、花

JAPANESE WAGYU TENDERLOIN 9800  
Kyoho Grape, Coffee, Beetroot, Red Wine Sauce  
和牛テンダーロイン  
巨峰、コーヒー、ピーツ、赤ワインソース

BAKED DUCK CONFIT 4300  
Fig Jam, Beans, Leafy Greens  
鴨のコンフィ  
いちじくのジャム、ビーンズ、リーフベジタブル

ORGANIC CHICKEN BREAST 3100  
Fig Jam, Beans, Leafy Greens  
オーガニックチキンブレスト  
いちじくのジャム、ビーンズ、リーフベジタブル

SEASONAL VEGETABLES AND MUSHROOMS TEMPURA 2400  
Balsamic Sauce, Mushroom Powder, Wasabi Salt  
旬の野菜とキノコの天ぷら  
バルサミコソース、きのこパウダー、わさび塩

MAC & CHEESE マカロニチーズ

TRIPLE COOKED CHIPS トリプルクックドチップス

PURE VEGAN  
Nagano Prune & Date, Hemp Charcoal & Seeds, Ultra-Luxury Chocolate  
ビュアビーガン  
長野ブルーンとデーツ、ヘンプシードと麻炭、ウルトララグジュアリーチョコレート

SORBET  
Cassis Orange & Honey, Strawberry & Honey  
ソルベ  
カシスオレンジとハニー、ストロベリーとハニー

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。