

THE BLUE ROOM

BRUNCH

TO START 前菜

KALE SALAD

Curly kale, Kale Chips, Shiitake, Apple,
with Soy-Ginger Dressing

ケールサラダ

ケール、ケールチップス、シイタケ、リンゴ、
ソイジンジャードレッシング

PICKLED DAIKON

Carrot, Orange Yogurt, Sunflower Seeds

大根のピクルス

キャロット、オレンジヨーグルト、サンフラワーの種

BEEF CARPACCIO

Rocket Pesto, Parmesan Cheese, Cherry Tomatoes

牛肉のカルパッチョ

ロケットペスト、パルメザンチーズ、チェリートマト

TO FOLLOW

メインディッシュ

COD FILLET & GREEN RISOTTO

Young Kale, Spinach, Rocket

鱈のフィレとグリーンリゾット

ヤングケール、ほうれん草、ロケット

ORGANIC CHICKEN PAILLARD

Barbecue Glazed, Roasted Vegetables and Potatoes

オーガニックチキンのパイヤール

バーベキューグレイズ、野菜とポテトのロースト

BRAISED WAGYU SHORT RIB

Pickled Onion, Grains, Broccoli Sticks

和牛ショートリブの煮込み

オニオンのピクルス、グレインズ、ブロッコリースティック

DESSERT & CHEESE

デザート & チーズ

GREEN TEA MOUSSE

Matcha Sponge & Sorbet

グリーンティームース

抹茶スポンジ、シャーベット

BEETROOT SORBET

Vanilla Yogurt, Black Currant Compote

ビーツルーツソルベ

バニラヨーグルト、ブラックカラントコンポート

CHEESE SELECTION

Cracker, Fruit Chutney

チーズ セレクション

クラッカー、フルーツチャツネ

8300

Price includes service charge and consumption tax.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。