

THE BLUE ROOM

TO START

BAKED & PICKLED BEETROOT 2500
Orange, Berries, Toasted Seeds, Market Greens
ベイクド&ピクルドビーツ
オレンジ、ベリー、トーステッドシード、マーケットグリーン

KALE SALAD 2900
Apple, Ginger, Miso, Pecan Dressing
ケールサラダ
リンゴ、生姜、味噌、ピーカンナッツドレッシング

RICOTTA & FRUITS TOMATO 2600
Basil Oil, Hosta Urui
リコッタチーズ & フルーツトマト
バジルオイル、うるい

ROMAINE SALAD 2300
Pistachio Dressing, Grated Pramesan 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
Picked Radish, Yuzu Sesame Dressing
ハマチのタルタル
大根のピクルス、柚子ごまドレッシング

SEARED HOKKAIDO SCALLOP 4100
Cauliflower, Yuzu, Capers, Olive
北海道産ホタテのソテー
カリフラワー、柚子、ケッパー、オリーブ

ASPARAGUS SOUP 2400
Smoked Salmon, Pea Shoots
アスパラガスのスープ
スモークサーモン、ピーシュート

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

PAVLOVA 2400
Strawberry, Creme Chantilly, Lime
パブロバ
苺、クレームシャンティ、ライム

TARTE TATIN 2500
Caramelized Apple, Ice Cream & Crumble
タルトタタン
リンゴのキャラメリゼ、アイスクリーム&クランブル

YUZU CREME BRULEE 2200
柚子クリームブリュレ

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 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

BEEF TENDERLOIN BERLIN STYLE 10800
Seared Foie Gras, Caramelized Apple, Port wine Onion
ビーフテンドーロイン ベルリンスタイル
フォアグラのソテー、リンゴのキャラメリゼ、ポートワインオニオン

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, 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

RACK OF HOKKAIDO VEAL 14000
Sauteed Wild Leek, Soft Polenta, Red Wine Sauce
北海道産骨付き仔牛ロース
ワイルドリークのソテー、ソフトポレンタ、赤ワインソース

SIDE ORDERS

SAUTEED BRUSSEL 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、宇治抹茶とオーガニック緑茶、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

HOMEMADE SPAGHETTINI 2400
Spinach-Veloute, Mimolette Cheese
ホームメイドスパゲッティ
ほうれん草のヴェルーテ、ミモレットチーズ

SAKURA SNAPPER FILLET 4100
Swiss Chard, Grains Risotto, Chorizo
さくら鯛
スイスチャード、グレインリゾット、チョリソー

PAN SEARED SEA BASS 4400
Braised Saffron Fennel, Celery, Purple Potato
鱸のソテー
サフランフェネルのブレゼ、セロリ、紫じゃがいも

HERB CRUSTED LAMB CHOPS 5900
Broad Beans, Capsicum, Parmesan Spaghettini
ハーブクラストのラムチョップ
そら豆、唐辛子、パルメザンスパゲッティ

BOEUF BOURGUIGNON 5700
Red Wine Braised Beef Shortrib, Pancetta, Small Onion, Carrot
ブフ ブルギニオン
牛肉ショートリブの赤ワイン煮込み、パンチェッタ、小玉ねぎ、人参

SLOW COOKED PORK SIRLOIN 4600
Cabbage Leaves, Fermented Mustard Seeds, Kumquat Kinkan
低温調理した雪国放牧豚のロティ
白菜、発酵マスタードシード、金柑

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 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。