

THE BLUE ROOM

BRUNCH

TO START

前菜

BEETROOT RICOTTA & CELERIAC

Endive, Remoulade

ビーツ リコッタ & 根セロリ

アンディープ、レムラード

SALAD NICOISE

Tomato, Egg, Olive, Marinated Sardine

サラダニソワーズ

トマト、卵、オリーブ、イワシのマリネ

HAMACHI TARTARE

Pickled Daikon, Fennel, Yuzu Lemon Dressing

ハマチのタルタル

大根のピクルス、フェンネル、柚子レモンドレッシング

TO FOLLOW

メインディッシュ

LINGUINE SAUCE PESTO

Pesto, Pine Nuts, Parmesan Cheese, Green Vegetable

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

PAN SEARED STRIPED JACK

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

SLOW COOKED WAGYU

Dauphinoise Potato, Leaf Salad, Red Wine Sauce

スロークックド和牛

ドフィノワーズポテト、リーフサラダ、赤ワインソース

DESSERT & CHEESE

デザート & チーズ

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

CHESTNUTS & CASSIS

Chestnut Cream, Creme Chantilly, Cassis Sorbet, Meringue

栗 & カシス

マロンクリーム、生クリーム、カシスソルベ、メレンゲ

PEAR & FIG TART

Tart, Almond 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、洋梨、いちじく

8300

The menus are served in sharing style.

お料理はシェアリングスタイルでご提供いたします。

Price includes 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。