

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。