



deep blue tokyo 2階フロアには  
レストラン『リコペズ』より厳選したお料理を  
ご紹介いたします。

レストランメニューの一部を各フロアにてご提供可能です。  
お気軽にお問い合わせ下さい。



**活烏賊をつかった料理**  
『1パイの活烏賊から2種類のお料理をお楽しみいただけます。』

*fresh cuttlefish cuisine*

・活烏賊のカルパッチョ  
鮮度が違う烏賊の刺身  
特製ガスパッチョソースお召し上がりいただきます

・活烏賊のアヒージョ  
シェフ自信の逸品  
イカ墨と烏賊わたを丁寧に処理し臭みを感じさせず美味しさだけを残しました  
焼きたてのパンとの相性は抜群です

6,000 yen



**活魚をつかった料理**  
『活魚を2種類のお料理が楽しめます。』

*fresh fish cuisine*

『RICO PEZ』では生簀から活締めし調理を行います。  
入荷によりメニューが変わります。

・活魚のカルパッチョ  
フランス産 バニユルスピネーガー“チンチン”と  
塩・コショウでシンプルに仕上げた一品

・活魚をつかったお薦めの調理方法で…。  
シェフの閃きで創作するお料理  
もちろんお客様のその日の気分・希望の調理法などでもご提供いたします

5,500 yen～



B1F "Blue Lounge" - B2F "in the harem" Cover Charge 1,600yen / a per.  
Room 101 - Room charge 7,000yen / 1H      Room 102 - Room charge 12,000yen / 1H  
Room 103 - Room charge 9,000 / 1H  
All Floor Service Charge 10%  
チャージを含むご飲食合計金額に10%のサービス料を加算させていただきます。