



THE MOON
Lounge

THE MOON Lounge Weekday Lunch Menu

11:30~15:00 (L.O.14:30)

THE MOON SET

Soup / Bread or Rice / 1 Main dish / 1 drink ¥2,200

スープ / パンまたはライス / メインディッシュ / セットドリンク

Please select your Main Dish

下記よりメインディッシュをお選びください

"THE MOON" Foie gras Hamburg ~Demi-glas sauce~ +¥500
THE MOON フォアグラハンバーグ デミグラスソース

Angus Beef Steak with French-fries ~Sweet soy sauce~ +¥500
アンガス牛のステーキフリット 甘口醤油ソース

Bone duck thigh confit ~Green mustard and balsamic sauce~
骨付き鴨もも肉のコンフィ グリーンマスタードとバルサミコソース

Grilled Today's Fish on Nut crumbs ~Beurre noisette sauce~
白身魚のナッツパン粉焼 焦がしバターのソース

Stewed in tomato "Seseragi Pork"
せせらぎポークのトマト煮込み

Today's Salad
本日のサラダ

SET DRINK

Coffee (Iced or Hot) / Black Tea (Iced or Hot) / Herbal Tea (Hot)
コーヒー (アイス or ホット) / 紅茶 (アイス or ホット) / ハーブティー (ホット)

Option

Mini Salad or Today's Dessert ¥300
ミニサラダ または 本日のデザート

All prices are subject to consumption tax.
料金には消費税を加算させていただきます。



THE MOON
Lounge

THE MOON Lounge Weekend Lunch Menu

11:30~15:00 (L.O.14:30)

THE MOON SET

Soup / Mini Salad / Bread or Rice / 1 Main dish / 1 drink ¥2,600
スープ / ミニサラダ / パンまたはライス / メインディッシュ / セットドリンク

Please select your Main Dish

下記よりメインディッシュをお選びください

"THE MOON" Foie gras Hamburg ~Demi-glas sauce~ + ¥500
THE MOON フォアグラハンバーグ デミグラスソース

Angus Beef Steak with French-fries ~Sweet soy sauce~ + ¥500
アングス牛のステーキフリット 甘口醤油ソース

Bone duck thigh confit ~Green mustard and balsamic sauce~
骨付き鴨もも肉のコンフィ グリーンマスタードとバルサミコソース

Grilled Today's Fish on Nut crumbs ~Beurre noisette sauce~
白身魚のナッツパン粉焼 焦がしバターのソース

Stewed in tomato "Seseragi Pork"
せせらぎポークのトマト煮込み

SET DRINK

Coffee (Iced or Hot) / Black Tea (Iced or Hot) / Herbal Tea (Hot)
コーヒー (アイス or ホット) / 紅茶 (アイス or ホット) / ハーブティー (ホット)

Option

Free flow 75min system ¥2600

(Sparkling wine, White wine, Red wine, Beer, Gin Tonic, Whisky with soda)

フリーフロー付き 75分制

(スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、ビール、ジントニック、ハイボール)

Glass of Sparkling wine or Draft Beer ¥800

グラススパークリングワインまたは生ビール付き

Today's Dessert ¥300

本日のデザート

All prices are subject to consumption tax.

料金には消費税を加算させていただきます。