

MOONLight High Tea

-2022 Summer-

Please choose your Main dish and Dessert
from the right side.

右記よりメインディッシュとデザートをお選びください。

Appetizer Stand

1 stage

Osetra caviar and Green asparagus with Bavarois smoked cream
オセトラキャビアとグリーンアスパラガスのパバロワ
燻製クリーム添え

Conger eel stewed in wine and Mango
穴子のワイン煮込みとマンゴー

2 stage

“Kobokuton” Pork rilette into Chou
紅木豚のリエット シュー・ファルシ

Seasonal vegetables Greek-style
季節野菜のグレックスタイル

3 stage

Corn chiffon with Maple butter cream
トウモロコシのシフォン メイプルバタークリーム

Fruit tomato mousse with Basil oil and Tomato chips
フルーツトマトのムース バジルオイルとトマトのチップス

4 stage

Pate de campagne and Pain de campagne
パテドカンパーニュとパンドカンパーニュ

Consomme jelly of Abalone and Water shield
鮑と肝のフラン コンソメジュレと蓴菜

5 stage

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail
有精卵の温泉卵とトリュフ マッシュポテトのグラスカクテル

Epasote and Beans Oatmeal crockett
エパスオテと豆のクロケット オートミールの衣

6 stage

“Next Meats Calvi” Petit Mish Sandwich
“ネクストミーツ カルビ 2.0” のプティミッシュサンド

Green peas and Matcha cream millefeuille
グリーンピースと抹茶のクリーム ミルフィーユ仕立て

Main Dish

French veal saltimbocca
フランス産乳飲み仔牛肉のサルティンボッカ
発酵人参と紫キャベツのソテー

Seasonal Fish
本日のお魚料理

Today's Roasted Beef “Wagyu” +¥2,000
本日の和牛ロースト

Dessert

Melon and Pistachio cream millefeuille
with “Dassai” sake ice cream
マスクメロンとピスタチオクリームのミルフィーユ
瀬祭のアイスクリーム

Okinawa mango Flower style
沖縄産マンゴーのフラワーデセール

Aperitif

Draft Beer

KIRIN キリン一番搾り ¥1,100

Craft Beer

ALL ¥1,500

Tokyo Blues Golden Ale 東京ブルース ゴールデンエール

Firestone Walker Union-Jack ユニオンジャック

Ask More...

Champagne

Perrier-Jouet Grand Brut ベリエ・ジュエ グランブリュット ¥2,400

Champagne Cocktail

ALL ¥2,200

Mimosa ミモザ (Fresh Orange Juice)

Kir Royale キールロワイヤル (Crème de Cassis)

Glass Wine

¥1,600~

White Wine 白ワイン

Red Wine 赤ワイン

Ask More...

Non Alcohol Sparkling

Pierre-Zero Blanc de Blanes ビエールゼロ ブランドブラン ¥1,200

There are also other drink menus. Please ask the staff.
その他ドリンクメニューもございますので、スタッフにお尋ねください。

All prices are subject to consumption 10% service charge.
料金には10%のサービス料を加算させていただきます。

MOONLight High Tea

-2022 Summer-

Appetizer Stand

1 stage

Osetra caviar and Green asparagus with Bavarois smoked cream
オセトラキャビアとグリーンアスパラガスのババロワ
燻製クリーム添え

Conger eel stewed in wine and Mango
穴子のワイン煮込みとマンゴー

2 stage

“Kobokuton” Pork rilette into Chou
紅木豚のリエット シュー・ファルシ

Seasonal vegetables Greek-style
季節野菜のグレックスタイル

3 stage

Corn chiffon with Maple butter cream
トウモロコシのシフォン メイプルバタークリーム

Fruit tomato mousse with Basil oil and Tomato chips
フルーツトマトのムース バジルオイルとトマトのチップス

4 stage

Pate de campagne and Pain de campagne
パテドカンパーニュとバンドカンパーニュ

Consomme jelly of Abalone and Water shield
鮑と肝のフラン コンソメジュレと蓴菜

5 stage

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail
有精卵の温泉卵とトリュフ マッシュポテトのグラスカクテル

Epasote and Beans Oatmeal crockett
エパソテと豆のクロケット オートミールの衣

6 stage

“Next Meats Calvi” Petit Mish Sandwich
“ネクストミーツ カルビ 2.0” のプティミッシュサンド

Green peas and Matcha cream millefeuille
グリーンピースと抹茶のクリーム ミルフィーユ仕立て

Aperitif

Draft Beer

KIRIN キリン一番搾り ¥1,100

Craft Beer

ALL ¥1,500

Tokyo Blues Golden Ale 東京ブルース ゴールデンエール

Firestone Walker Union-Jack ユニオンジャック

Ask More...

Champagne

Perrier-Jouet Grand Brut ペリエ・ジュエ グラン ブリュット ¥2,400

Champagne Cocktail

ALL ¥2,200

Mimosa ミモザ (Fresh Orange Juice)

Kir Royale キールロワイヤル (Crème de Cassis)

Glass Wine

¥1,600~

White Wine 白ワイン

Red Wine 赤ワイン

Ask More...

Non Alcohol Sparkling

Pierre-Zero Blanc de Blanes ビエールゼロ ブランドブラン ¥1,200

There are also other drink menus. Please ask the staff.
その他ドリンクメニューもございますので、スタッフにお尋ねください。

All prices are subject to consumption 10% service charge.
料金には10%のサービス料を加算させていただきます。