

MOONLight High Tea

-2022 Autumn - Winter-

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

Broiled Salmon "Iwahime" and Caviar with Herb dipping sauce
岩姫サーモンの炙りとキャビア ハーブのディップソース

"Next Meats Short rib" Petit Mish Sandwich
"ネクストカルビ 2.0"のプチミッシュサンド

2 stage

Sakura shrimp, lotus root and Mimolette croquettes
桜海老と蓮根、ミモレットのクロケット

Sweet potato and Roasted tea Paris soir
さつも芋とほうじ茶のパリソワール

3 stage

Mini mont blanc style tart
ミニモンブラン風タルト

Autumn saury fish pate and Sable with Honey red wine sauce
秋刀魚のバテと紅葉のサブレ 蜂蜜赤ワインソース

4 stage

Assortment of Homemade fermented vegetables
自家製発酵野菜のアソート

Pork rilette into Chou
ポークリエットのシュー・ファルシ

5 stage

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail
自然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

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

6 stage

Roasted Venison with Dried fruits and Mignonnette
蝦夷鹿のロースト ドライフルーツとミニョネット添え

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

Roasted Iberian pork Brown mushroom duxelles and Calvados sauce
イベリコ豚のビメントン風味
ブラウンマッシュルームのデュクセルとカルヴァドスのソース

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

Shine Muscat and Fromage blanc mousse with Yogurt ice cream
シャインマスカットとフロマージュブランのムース
ヨーグルトアイス

Caramelization chataigne Mont blanc with Cassis and Rose sharpette
キャラメリゼしたシャテーヌのモンブラン
カシスとローズのシャーベット

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

Tokyo IPA 東京 IPA

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。

MOONLight High Tea

-2022 Autumn - Winter-

Appetizer Stand

1 stage

Broiled Salmon "Iwahime" and Caviar with Herb dipping sauce
岩姫サーモンの炙りとキャビア ハーブのディップソース

"Next Meats Short rib" Petit Mish Sandwich
"ネクストカルビ 2.0"のプティミッシュサンド

2 stage

Sakura shrimp, lotus root and Mimolette croquettes
桜海老と蓮根、ミモレットのクロケット

Sweet potato and Roasted tea Paris soir
さつも芋とほうじ茶のパリソワール

3 stage

Mini mont blanc style tart
ミニモンブラン風タルト

Autumn saury fish pate and Sable with Honey red wine sauce
秋刀魚のバテと紅葉のサブレ 蜂蜜赤ワインソース

4 stage

Assortment of Homemade fermented vegetables
自家製発酵野菜のアソート

Pork rilette into Chou
ポークリエットのシュー・ファルシ

5 stage

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail
自然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

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

6 stage

Roasted Venison with Dried fruits and Mignonnette
蝦夷鹿のロースト ドライフルーツとミニョネット添え

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

Tokyo IPA 東京 IPA

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。