

MOONLight Course

1st Starter

食前のお愉しみ

2nd Starter

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail
自然卵の温度玉子とマッシュポテト、トリュフ

1st Appetizer

Straw-grilled bonito with hibiscus salt
zucchini puree and eggplant caviar
藁焼きカツオのハイビスカスソルト風味
ズッキーニのピューレと茄子のキャビア

2nd Appetizer

Mont Saint-Michel mussel potage with seaweed ecumen
モン・サン・ミッシェル産ムール貝のポタージュ 海藻のエキューム

Caught fish

Crispy scales tilefish with Parmesan cream sauce
アマダイの松笠揚げ パルミジャーノクリームソース

Seasonal dish

A dish that feels seasonal
旬を感じる一品 ...

Main course

“Tanba” black chicken galantine
with roasted green tea and juniper berry sauce
丹波黒どりのガランティース
ほうじ茶とジュニパーベリーのソース

OR

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

Dessert

Shine Muscat Charlotte and Fromage Blanc Ice Cream
シャインマスカットのシャルロット フロマーージュブランのアイス

Cafe

Coffee or Black tea or Herbal tea
食後のコーヒー、または紅茶、ハーブティー

Aperitif

Draft Beer

KIRIN キリン一番搾り ¥1,300

Craft Beer

ALL ¥1,600

Tokyo Blues 東京ブルース Golden Ale

Tokyo Blues 東京ブルース Wheat Ale

Ask More...

Champagne

Perrier-Jouet Grand Brut ベリエ・ジュエ グラン ブリュット ¥2,800

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)

Wine Pairing

ワインペアリング ¥10,000~

Glass Wine

¥2,000~

White Wine 白ワイン

Rosé or Orange Wine ロゼ or オレンジワイン

Red Wine 赤ワイン

Ask More...

Non Alcohol Sparkling

Pierre-Zero Blanc de Blanes ピエールゼロ 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 Course

THE MOON Course

Starter

食前のお楽しみ

2nd Starter

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail

自然卵の温度玉子とマッシュポテト、トリュフ

1st Appetizer

Straw-grilled bonito with hibiscus salt

zucchini puree and eggplant caviar

藁焼きカツオのハイビスカスソルト風味

ズッキーニのピューレと茄子のキャビア

2nd Appetizer

Mont Saint-Michel mussel potage with seaweed ecumen

モン・サン・ミッシェル産ムール貝のポタージュ 海藻のエキューム

Main course

“Tanba” black chicken galantine

with roasted green tea and juniper berry sauce

丹波黒どりのガランティース

ほうじ茶とジュニパーベリーのソース

Dessert

Chestnut and pear caramel mont blanc with rice koji milk ice cream

栗と洋梨のキャラメルモンブラン 米麴ミルクアイス

Cafe

Coffee or Black tea or Herb tea

食後のコーヒー、または紅茶、ハーブティー

Aperitif

Draft Beer

KIRIN キリン一番搾り ¥1,300

Craft Beer

ALL ¥1,600

Tokyo Blues 東京ブルース Golden Ale

Tokyo Blues 東京ブルース Wheat Ale

Ask More...

Champagne

Perrier-Jouet Grand Brut ベリエ・ジュエ グラン ブリュット ¥2,800

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)

Wine Pairing

ワインペアリング ¥10,000~

Glass Wine

¥2,000~

White Wine 白ワイン

Rosé or Orange Wine ロゼ or オレンジワイン

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。