

THE MOON Course

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple,

Celeriac puree with pie

金華サバの青りんごマリネと

セロリラブのピューレとパイ仕立て

2nd Appetizer

Prawn Mousse and Sautéed scallop Vermouth sabayon

車海老のムースとホタテのソテー

ベルモット風味のサバイヨン

Main course

Caramelized French duck breast

with Garland chrysanthemum and Epis Sauce

フランス産鴨胸肉のキャラメリゼ

春菊とエビスのソース

Dessert

Strawberry Mont Blanc

苺のモンブラン

Cafe

Coffee or Black tea or Herb tea

食後のコーヒ、または紅茶、ハーブティー

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 Course

Starter

食前のお楽しみ

1st Appetizer

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

2nd Appetizer

"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple,
Celeriac puree with pie
金華サバの青りんごマリネと
セロリラブのピューレとパイ仕立て

3rd Appetizer

Prawn Mousse and Sautéed scallop Vermouth sabayon
車海老のムースとホタテのソテー ベルモット風味のサバイヨン

Caught fish

Longtooth grouper from Nagasaki meuniere with Vegetable Etubée
長崎県産クエのセモリナ粉ムニエル 野菜のエテュベ

Main course

Caramelized French duck breast
with Garland chrysanthemum and Epis Sauce
フランス産鴨胸肉のキャラメリゼ 春菊とエピスのソース

OR

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

Dessert

Strawberry and Galette with Chocolate Ice Chartreuse Powder
苺とガレット チョコレートアイス シャルトリュエーズのパウダー

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 ¥1,100

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。