

THE MOON Course

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

Japanese spanish mackerel confit from Nagasaki
with Mustard ravigote sauce

長崎県産鯖のコンフィ

マスタード入りラビゴットソース 甘夏添え

2nd Appetizer

Clams, onions and cabbage Potage with Vanilla flavor

地蛤と新玉葱、キャベツのポタージュ

ヴァニラ風味

Main course

Roasted Pheasant from Kihoku with Chasseur Sauce

鬼北熟成キジのロティ

シャスールソース

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 ¥2,600

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

Japanese spanish mackerel confit from Nagasaki

with Mustard ravigote sauce

長崎県産鯖のコンフィ

マスタード入りラビゴットソース 甘夏添え

3rd Appetizer

Clams, onions and cabbage Potage with Vanilla flavor

地蛤と新玉葱、キャベツのポタージュ ヴァニラ風味

Caught fish

Sautéed Ezo Abalone Sauce Bouillabaisse

蝦夷鮑のソテーと紅大根のヌイユ ソース・ブイヤベース

Main course

Roasted Pheasant from Kihoku with Chasseur Sauce

鬼北熟成キジのロティ シャスールソース

OR

Today's Roasted Beef "Wagyu" +¥2,000

本日の和牛ロースト

Dessert

Seasonal fruit charlotte with Caramel Ice cream and Pistachio espuma

季節のフルーツのシャルロット

キャラメルアイスとピスタチオのエスプーマ

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 ベリエ・ジュエ グラン ブリュット ¥2,600

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。