

THE MOON Course

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

Maple salmon mie cuit with Béarnaise sauce

メイプルサーモンのミ・キュイ

ベアルネーズソース

2nd Appetizer

Mont Saint-Michel Moule with Chestnuts potage

モンサンミッシェル産ムール貝と栗のポタージュ

Main course

Roasted Basque pork with "Sakekasu" and Apple sauce

キントア豚（バスク豚）の酵豆粉マリネ

酒粕とりんごのソース

Dessert

Chestnut terrine dessert style with Roasted tea ice cream

栗のテリーヌデザート ほうじ茶アイスクリーム

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 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 ¥2,800

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)

Glass Wine

¥1,800~

White Wine

白ワイン

Orange Wine

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。

THE MOON Course

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

Maple salmon mie cuit with Béarnaise sauce
メイプルサーモンのミ・キュイ ベアルネーズソース

3rd Appetizer

Mont Saint-Michel Moule with Chestnuts potage
モンサンミッシェル産ムール貝と栗のポタージュ

Caught fish

Roasted Lobster with Sauce Sherry vin blanc
オマール海老のロティ
シェリー酒風味のヴァンプランソース

Seasonal dish

"Matsutake" mushroom pie
松茸パイ

Main course

Roasted Basque pork with "Sakekasu" and Apple sauce
キントア豚（バスク豚）の酵豆粉マリネ
酒粕とりんごのソース
OR
Today's Roasted Beef "Wagyu" +¥2,000
本日の和牛ロースト

Dessert

Mille-feuille of Cheyenne muscat
シャインマスカットのミルフィーユ仕立て

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 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 ¥2,800

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)

Glass Wine

¥1,800~

White Wine 白ワイン

Orange Wine 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。

MOONLight Course