

THE MOON Course

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

“Taiichiro-kun” Sea bream and Trout pie

Sauce choron

昆布鰯一郎クンと鱒のパイ包み焼き ソース・ショロン

2nd Appetizer

Celery potage with Clams and Roquefort cheese

Pistachio dukkah flavor

地蛤とロックフォールチーズを浮かべたセロリのポタージュ

ピスタチオのデュカ風味

Main course

Roasted french lapin

仏産ラパン背肉のハーブロースト

Dessert

“Dekopon” (Citrus) and Cacao dessert

デコボンとカカオのデセール

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 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

¥1,800~

White Wine 白ワイン

Rose Wine ロゼワイン

Red Wine 赤ワイン

Ask More...

Non Alcohol Sparkling

Pierre-Zero Blanc de Blancs 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

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

“Taiichiro-kun” Sea bream and Trout pie

Sauce choron

昆布鰯一郎クンと鱒のパイ包み焼き ソース・ショロン

3rd Appetizer

Celery potage with Clams and Roquefort cheese

Pistachio dukkah flavor

地蛤とロックフォールチーズを浮かべたセロリのポタージュ

ピスタチオのデュカ風味

Caught fish

Seasonal fish (Directly from the fishing port) pocher

Lemon and Browned butte sauce

産地直送 旬魚の緑茶ポシェとトビナンブールのピュレ

発酵レモンの焦がしバターソース

Seasonal dish

A dish that feels seasonal

旬を感じる一品 ...

Main course

Roasted french lapin

仏産ラバン背肉のハーブロースト

OR

Today's Roasted Beef "Wagyu" +¥2,000

本日の和牛ロースト

Dessert

“Skyberry” (Strawberry) and Champagne dessert

スカイベリー (苺) とシャンパンのデザート

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 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

¥1,800~

White Wine 白ワイン

Rose Wine ロゼワイン

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。