

THE MOON Course

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

Flounder and Scallop mousse paupiette
with Zucchini fondant and Sherry vinegar sauce
舌平目と帆立ムースのポービエット ズッキーニのフォンダン
シェリーヴィネガーのソース

2nd Appetizer

Cold corn potage spicy flavor with Corn ice cream
とうもろこしの冷製ポタージュ スライス風味
とうもろこしのアイス

Main course

French bresse chicken confit
with Vermouth and foie gras jus de volaille
フランス ブレス鶏のコンフィ ベルモット風味
フォアグラ入りのジュードヴォライユ

Dessert

Peach confiture, honey mousse and Maple ice cream
桃のコンフィチュールはちみつのムースとメープルアイス

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 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)

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

Flounder and Scallop mousse paupiette
with Zucchini fondant and Sherry vinegar sauce
舌平目と帆立ムースのポービエット ズッキーニのフォンダン
シェリーヴィネガーのソース

3rd Appetizer

Cold corn potage spicy flavor with Corn ice cream
とうもろこしの冷製ポタージュ スパイス風味 とうもろこしのアイス

Caught fish

Sweetfish wrapped in rice flour with Cucumber sauce
鮎の米粉焼きとスモーク風味のリエット きゅうりのソース

Seasonal dish

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

Main course

French bresse chicken confit
with Vermouth and foie gras jus de volaille
フランス プレス鶏のコンフィ ベルモット風味
フォアグラ入りのジューヴォライユ

OR

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

Dessert

"Musk" Melon dessert champagne and milk ice cream
マスクメロンのデザート シャンパンとミルクのアイスクリーム

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)

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。