

# 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

Monkfish and Basque pork saucisson pie with Cauliflower and bulgur wheat taboulé

アンコウとバスク豚のソシソンのパイ仕立て

カリフラワーとブルガー小麦のタブレ

## 3rd Appetizer

Chestnut potage and Sauteed foie gras with Mushrooms and Nut oil

栗のポタージュとフォアグラのソテー

マッシュルームとナッツオイル

## Caught fish

Tilefish meunière with Topinambour puree and Fermented cabbage

甘鯛のセモリナ粉ムニエル

トビナンブールのビュレと発酵白菜

## Seasonal dish

A dish that feels seasonal

旬を感じる一品 ...

## Main course

"Kihoku" Pheasant Anchoyade style with Japanese Pepper and Berry red wine sauce

鬼北熟成キジのアンショワイヤード

山椒とベリーの赤ワインソース

OR

Today's Roasted Beef "Wagyu" + ¥2,000

本日の和牛ロースト

## Dessert

Pain de Gênes and Yogurt ice cream

発酵バターのパン・ド・ジェヌス ヨーグルトアイスクリーム

## 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

東京ブルース Golden Ale

Tokyo Blues

東京ブルース Wheat Ale

Ask More...

## Champagne

Perrier-Jouet Grand Brut ヘリエ・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

Orange Wine

オレンジワイン

Red Wine

赤ワイン

Ask More...

## Non Alcohol Sparkling

Pierre-Zero Blanc de Blancs 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