

# 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

Marinated Spanish mackerel with Smoked flavor, fennel,  
"Hassaku" orange, Nut Salad style  
鯖のマリネ スモーク風味 フェネルと八朔、ナッツのサラダ

## 3rd Appetizer

Clam flan and White asparagus potage with Snow crab  
and Pecorino romano gougère  
地蛤のフランとホワイトアスパラガスのポタージュ  
ズワイ蟹とペコリーノロマーノのグジュール添え

## Caught fish

Ezo abalone and Foie gras chausson with Sherry vinegar  
and Burnt butter sauce  
蝦夷鮑とフォアグラのショーソン  
シェリービネガーと焦がしバターのソース

## Seasonal dish

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

## Main course

French Bresse chicken rotir with Vin jaune sauce  
フランス産ブレス鶏のロティール ソース ヴァンジョーヌ

OR

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

## Dessert

Strawberry Vacherin, Lychee Mascarpone cream  
苺のヴァシュラン ライチのマスカルポーネクリーム

## 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 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

¥2,000~

White Wine 白ワイン

Rosé or Orange Wine ロゼ or 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。

# THE MOON Course

## Starter

お口はじめ

## 1st Appetizer

Marinated Spanish mackerel with Smoked flavor, fennel,  
"Hassaku" orange, Nut Salad style

鯖のマリネ スモーク風味 フェネルと八朔、ナッツのサラダ

## 2nd Appetizer

Clam flan and White asparagus potage with Snow crab  
and Pecorino romano gougère

地蛤のフランとホワイトアスパラガスのポタージュ

ズワイ蟹とペコリーノロマーノのグジュール添え

## Main course

French Bresse chicken rotir with Vin jaune sauce

フランス産ブレス鶏のロティール ソース ヴァンジョーヌ

## Dessert

Apple chiboust with Yogurt ice cream

葉とらざりんごのシブースト ヨーグルトアイス

## 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 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 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

¥2,000~

White Wine 白ワイン

Rosé or Orange Wine ロゼ or 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。