

MOONLight Course

1st Starter

食前のお愉しみ

2nd Starter

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

1st Appetizer

Greater amberjack mi cuit, Porcini mushroom cream
and Fermented lemon

三ツ星カンパチのミ・キュイ、ボルチーニ茸のクリームと発酵レモン

2nd Appetizer

Fruit cherry tomato gazpacho with Seafood and Vanilla oil

フルーツミニトマトのガスパッチョ 魚介類のバニラオイル風味

Caught fish

Lobster and Foie gras ravioli with Cognac cream sauce

オマール海老とフォアグラのラビオリ

コニャック風味のクリームソース

Seasonal dish

A dish that feels seasonal

旬を感じる一品 ...

Main course

Roasted Quintoir pork with Basque saucisson and sage,

Marsala wine sauce

キントア豚のロティ バスクのソシソン セージ風味,

マルサラ酒ソース

OR

Today's Roasted Beef "Wagyu" + ¥2,000

本日の和牛ロースト

Dessert

Muskmelon Vacherin

マスクメロンのヴァシュラン

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	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

¥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	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

THE MOON Course

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

Greater amberjack mi cuit, Porcini mushroom cream
and Fermented lemon

三ツ星カンパチのミ・キュイ, ポルチーニ茸のクリームと発酵レモン

2nd Appetizer

Fruit cherry tomato gazpacho with Seafood and Vanilla oil

フルーツミニトマトのガスパッチョ 魚介類のバニラオイル風味

Main course

Roasted Quintoir pork with Basque saucisson
and sage, Marsala wine sauce

キントア豚のロティ バスクのソシソン セージ風味,
マルサラ酒ソース

Dessert

Seasonal citrus and Cocoa pulp ice cream
季節の柑橘とカカオバルブのアイス

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 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

¥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 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