

MOONLight Course

1st Starter

食前のお楽しみ

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

From Amakusa Conger eel and White peach gazpacho
with Fried cherry tomato
天草の黄金鰻と白桃のガスパチョフルーツミニトマトのフリット添え

2nd Appetizer

"Dadacha" bean cold potage with Shine muscat and Burrata cheese
だだちゃ豆の冷製ポタージュ シャインマスカットとブラータチーズ

Caught fish

Sweetfish and Avocado spring rolls with Bouillabaisse sauce
鮎とアボカドの春巻き ソース・ブイヤベース

Seasonal dish

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

Main course

Roasted Quintoir pork with Fermented lemon
and Green olive sauce

フランス バスク豚 "キントア" のロースト
発酵レモンとグリーンオリーブのソース

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 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 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

食前のお楽しみ

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

From Amakusa Conger eel and White peach gazpacho
with Fried cherry tomato

天草の黄金鱧と白桃のガスパチョ

フルーツミニトマトのフリット添え

2nd Appetizer

"Dadacha" bean cold potage with Shine muscat and Burrata cheese
だだちゃ豆の冷製ポタージュ シャインマスカットとブラータチーズ

Main course

Roasted Quintoir pork
with Fermented lemon and Green olive sauce

フランス バスク豚 "キントア" のロースト

発酵レモンとグリーンオリーブのソース

Dessert

Mango and Cocoa pulp ice cream

マンゴーとカカオパルプのアイス

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 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 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。