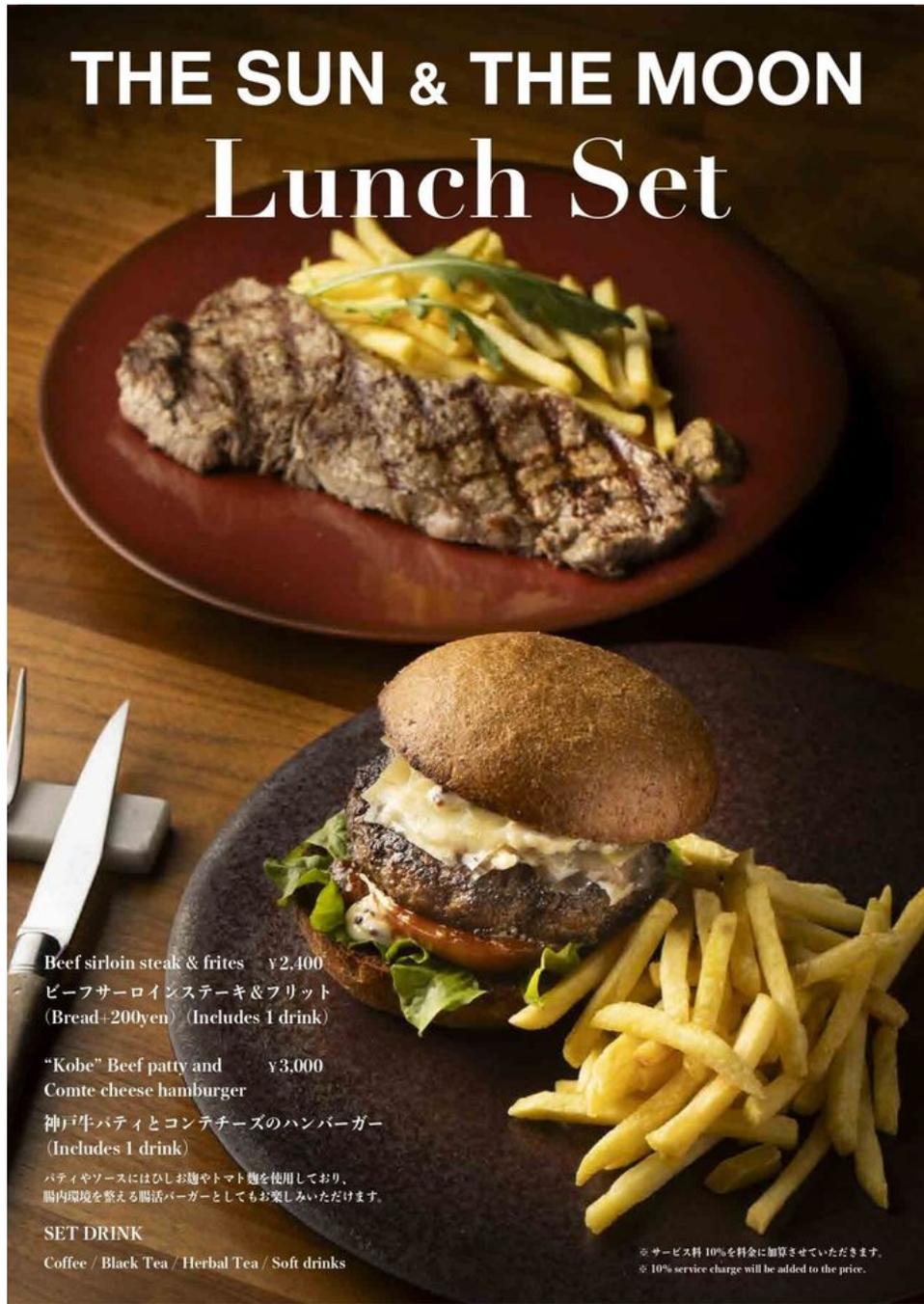


THE SUN & THE MOON

Lunch Set



Beef sirloin steak & frites ¥2,400
ビーフサーロインステーキ&フリット
(Bread+200yen) (Includes 1 drink)

“Kobe” Beef patty and ¥3,000
Comte cheese hamburger

神戸牛パティとコンテチーズのハンバーガー
(Includes 1 drink)

パティやソースにはひしお題やトマト題を使用しており、
腸内環境を整える腸活バーガーとしてもお楽しみいただけます。

SET DRINK

Coffee / Black Tea / Herbal Tea / Soft drinks

※ サービス料 10%を料金に加算させていただきます。
※ 10% service charge will be added to the price.

THE SUN & THE MOON Dessert Set

Dessert set ¥2,400
(Single item ¥2,000)

"Dekopon" (Citrus) and Cacao dessert
デコボンとカカオのデザート

"Skyberry" (Strawberry) and Champagne dessert
スカイベリー (苺) とシャンパンのデザート

SET DRINK

Coffee / Black Tea / Herbal Tea / Soft drinks

※サービス料 10%を料金に加算させていただきます。
※ 10% service charge will be added to the price.

LUNCH COURSE

Lunch Course

4,000yen

Starter

お口はじめ

Appetizer

“Taiichiro-kun” Sea bream and Trout pie Sauce choron
昆布鰯一郎クンと鱒のパイ包み焼き ソース・ショロン

Main course

Brand chicken and Kobe beef tripper green tea stew bread crumbs
銘柄鶏緑茶煮込みと神戸牛トリッパのハーブパン粉焼き

Dessert

”Dekopon” (Citrus) and Cacao dessert
デコボンとカカオのデザート

Café

Coffee or Black tea or Herbal tea
食後のコーヒー、または紅茶、ハーブティー

THE FOREST Course

6,000yen

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

“Taiichiro-kun” Sea bream and Trout pie Sauce choron
昆布鰯一郎クンと鱒のパイ包み焼き ソース・ショロン

2nd Appetizer

Celery potage with Clams and Roquefort cheese Pistachio dukkah flavor
地蛤とロックフォールチーズを浮かべたセロリのポタージュ ピスタチオのデュカ風味

Main course

Brand chicken and Kobe beef tripper green tea stew bread crumbs
銘柄鶏緑茶煮込みと神戸牛トリッパのハーブパン粉焼き

or

Today's fish dish

本日のお魚料理

or

Today's Roasted Beef "Wagyu" (+1,000yen)

本日の和牛ロースト

Dessert

"Skyberry" (Strawberry) and Champagne dessert
スカイベリー（苺）とシャンパンのデザート

Café

Coffee or Black tea or Herbal tea
食後のコーヒー、または紅茶、ハーブティー

Japanese seasonal Course

10,000yen

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

“Taiichiro-kun” Sea bream and Trout pie Sauce choron
昆布鰯一郎クンと鱒のパイ包み焼き ソース・ショロン

2nd Appetizer

Celery potage with Clams and Roquefort cheese Pistachio dukkah flavor
地蛤とロックフォールチーズを浮かべたセロリのポタージュ ピスタチオのデュカ風味

Caught fish

Seasonal fish pocher Lemon and Browned butte sauce
旬魚の緑茶ポシェとトピナンブールのビュレ
発酵レモンの焦がしバターソース

Main course

Today's Roasted Beef "Wagyu"
本日の和牛ロースト

Dessert

"Skyberry" (Strawberry) and Champagne dessert
スカイベリー（苺）とシャンパンのデザート

Café

Coffee or Black tea or Herbal tea
食後のコーヒー、または紅茶、ハーブティー

10% service charge will be added to the price

サービス料10%頂戴しております。