

LUNCH COURSE

LUNCH COURSE

4,000yen

Starter

お口はじめ

Appetizer

Flounder and Scallop mousse paupiette
with Zucchini fondant and Sherry vinegar sauce
舌平目と帆立ムースのポービエツト
ズッキーニのフォンダン、シェリーヴィネガーのソース

Main course

Milk-fed veal "KOJI" aged cutlet with Creamy madeira sauce
ミルクフェッド仔牛のKOJIエイジングカツレット クリーミーなマデラソース

Dessert

Peach confiture, honey mousse and Maple ice cream
桃のコンフィチュールはちみつのみースとメープルアイス

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

Flounder and Scallop mousse paupiette
with Zucchini fondant and Sherry vinegar sauce
舌平目と帆立ムースのポービエツト
ズッキーニのフォンダン、シェリーヴィネガーのソース

2nd Appetizer

Cold corn potage spicy flavor with Corn ice cream
とうもろこしの冷製ポタージュ スパイス風味 とうもろこしのアイス

Main course

Milk-fed veal "KOJI" aged cutlet with Creamy madeira sauce
ミルクフェッド仔牛のKOJIエイジングカツレット クリーミーなマデラソース

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

"Musk" Melon dessert champagne and milk ice cream
マスクメロンのデザート シャンパンとミルクのアイスクリーム

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

Flounder and Scallop mousse paupiette
with Zucchini fondant and Sherry vinegar sauce
舌平目と帆立ムースのポービエツト
ズッキーニのフォンダン、シェリーヴィネガーのソース

2nd Appetizer

Cold corn potage spicy flavor with Corn ice cream
とうもろこしの冷製ポタージュ スパイス風味 とうもろこしのアイス

Caught fish

Fresh fish grilled in rice flour with bouillabaisse sauce
鮮魚の米粉焼き ソース・ブイヤベース

Main course

Today's Roasted Beef "Wagyu"

本日の和牛ロースト

Dessert

"Musk" Melon dessert champagne and milk ice cream
マスクメロンのデザート シャンパンとミルクのアイスクリーム

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%預載しております。

THE SUN & THE MOON

SET DRINK Coffee / Black Tea / Herbal Tea / Soft drinks

Lunch Set



Beef sirloin steak & frites ¥2,700
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 Comte cheese hamburger ¥3,000
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醤油トマト種を使用しており、
腸内環境を整える腸活バーガーとしても楽しみたいですね。



【Vegan Menu】
Falafel and Fermented vegetable open sandwich with Beetroot and Soy milk soup ¥2,400
ファラフェルと発酵野菜のオープンサンド ビーツと豆乳のスープ
(Includes 1 drink)

※ 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)

“Musk” Melon dessert champagne and milk ice cream
マスクメロンのデザート シャンパンとミルクのアイスクリーム

Peach confiture, honey mousse and Maple ice cream
桃のコンフィチュールはちみつのムースとメープルアイス

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.