

LUNCH COURSE

Louise Bourgeois Course

5,500yen

Starter

French cucumber salad , Mushroom papillote and Toast
キューカンバーサラダとマッシュルームのパピヨット・トースト

1st Appetizer

Roast lamb , Grilled vegetables and Green salad
仔羊のロースト グリル 野菜とグリーンサラダ添え

Main course

Veal Blanquette
仔牛ブランケット

Dessert

Oeufs 'A la Neige
ウー・ア・ラ・ネージュ

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

Monkfish and Basque pork saucisson pie with Cauliflower and bulgur wheat taboulé
アンコウとバスク豚のソシソンのパイ仕立て カリフラワーとブルガー小麦のタブレ

2nd Appetizer

Chestnut potage and Sauteed foie gras with Mushrooms and Nut oil
栗のポタージュとフォアグラのソテー マッシュルームとナッツオイル

Main course

Roasted "Hachikin" chicken Japanese Pepper and Berry red wine sauce
はちぎん地鶏のロースト 山椒とベリーの赤ワインソース

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

Pain de Gênes and Yogurt ice cream
発酵バターのパン・ド・ジェーヌ ヨーグルトアイスクリーム

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

Monkfish and Basque pork saucisson pie with Cauliflower and bulgur wheat taboulé
アンコウとバスク豚のソシソンのパイ仕立て カリフラワーとブルガー小麦のタブレ

2nd Appetizer

Chestnut potage and Sauteed foie gras with Mushrooms and Nut oil
栗のポタージュとフォアグラのソテー マッシュルームとナッツオイル

Caught fish

Today's fresh fish dish
本日の鮮魚料理

Main course

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

Dessert

Pain de Gênes and Yogurt ice cream
発酵バターのパン・ド・ジェーヌ ヨーグルトアイスクリーム

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%頂戴しております。

LUNCH MENU

LUNCH SET

(include 1 drink)

"KOBE" beef "koji"fermentation patty with
Gruyere cheese THE MOON Hamburger

神戸牛の麩パティとグリエールチーズのザ・ムーンバーガー

3,000yen

Beef sirloin steak & frites

ビーフサーロインステーキ&フリット

2,700yen (Bread+200yen)

Falafel and Fermented vegetable open sandwich
with Beetroot and Soy milk soup

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

2,400yen

SET DRINK

Coffee (Iced or Hot) / Tea (Iced or Hot)

Herbal Tea (Hot) / Soft drinks

コーヒー (アイス or ホット) / 紅茶 (アイス or ホット)

ハーブティー (ホット) / ソフトドリンク各種

COURSE

Louise Bourgeois Course

全4品 + 食後のカフェ

5,500yen

The Forest Course

全5品 + 食後のカフェ

6,000yen

Japanese Seasonal Course

全6品 + 食後のカフェ

10,000yen

Afternoon Tea

"Pink Gold" Christmas AfterMOON Tea

全12品 + Free drink

7,000yen

Dessert

Pain de Gênes and Yogurt ice cream

発酵バターのパン・ド・ジェーヌ ヨーグルトアイスクリーム

2,000yen (1 drink + 400yen)

Oeufs 'A la Neige

ウー・ア・ラ・ネージュ

2,000yen (1 drink + 400yen)

SET DRINK

Coffee (Iced or Hot) / Tea (Iced or Hot)

Herbal Tea (Hot)

コーヒー (アイス or ホット) / 紅茶 (アイス or ホット)

ハーブティー (ホット)

10% service charge will be added to the price

サービス料10%頂戴しております。