

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

Lunch Course

Weekend only

※平日限定

全4品 + 食後のカフェ

4,500yen

The Forest Course

全5品 + 食後のカフェ

7,000yen

Japanese Seasonal Course

全6品 + 食後のカフェ

10,000yen

Afternoon Tea

Strawberry × Chocolate AfterMOON Tea

全12品 + Free drink

7,000yen

Dessert

Apple chiboust with Yogurt ice cream

葉とらざりんごのシブースト ヨーグルトアイス

2,000yen (1 drink + 400yen)

Strawberry Vacherin, Lychee Mascarpone cream

苺のヴァシュラン ライチのマスカルポーネクリーム

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。

LUNCH COURSE

Lunch Course

※Weekday only

※平日限定

4,500yen

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

Marinated Spanish mackerel with Smoked flavor, fennel, "Hassaku" and Nut Salad style

鯖のマリネ スモーク風味 フェンネルと八朔、ナッツのサラダ

Main course

"Tamba" black chicken rotir with Vin jaune sauce

地鶏 丹波黒鶏のロティール ソース ヴァンジョース

Dessert

Apple chiboust with Yogurt ice cream

葉とらざりんごのシブースト ヨーグルトアイス

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

Course with main dish selection

メインディッシュが選べるコースです

7,000yen

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

Marinated Spanish mackerel with Smoked flavor, fennel, "Hassaku" and Nut Salad style

鯖のマリネ スモーク風味 フェンネルと八朔、ナッツのサラダ

2nd Appetizer

Clam flan and White asparagus potage with Snow crab and Pecorino romano gougère

地蛤のフランとホワイトアスパラガスのポタージュ ズワイ蟹とペコリーノロマーノのグジェール添え

Main course

"Tamba" black chicken rotir with Vin jaune sauce

地鶏 丹波黒鶏のロティール ソース ヴァンジョース

OR

Today's fresh fish dish

本日の鮮魚料理

OR

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

本日の和牛ロースト

Dessert

Strawberry Vacherin, Lychee Mascarpone cream

苺のヴァシュラン ライチのマスカルポーネクリーム

Café

Coffee or Black tea or Herbal tea

食後のコーヒ、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。

Japanese seasonal course

Chef-recommended courses using seasonal Japanese ingredients

日本の旬の食材を使用したシェフお勧めのコースです。

10,000yen

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

Marinated Spanish mackerel with Smoked flavor, fennel, "Hassaku" and Nut Salad style

鯖のマリネ スモーク風味 フェンネルと八朔、ナッツのサラダ

2nd Appetizer

Clam flan and White asparagus potage with Snow crab and Pecorino romano gougère

地蛤のフランとホワイトアスパラガスのポタージュ ズワイ蟹とペコリーノロマーノのグジェール添え

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

Strawberry Vacherin, Lychee Mascarpone cream

苺のヴァシュラン ライチのマスカルポーネクリーム

Café

Coffee or Black tea or Herbal tea

食後のコーヒ、または紅茶、ハーブティー