

LUNCH COURSE

Lunch course

※Weekday only

※平日限定

4,500yen

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

Amberjack mi cuit, Porcini mushroom cream and Fermented lemon

三ツ星カンパチのミ・キュイ, ポルチーニ茸のクリームと発酵レモン

Main course

Tokachi, Hokkaido - Roasted pork with Basque saucisson and sage, Marsala wine sauce

北海道十勝 放牧どろぶたのロティ バスクのソシソン セージ風味, マルサラ酒ソース

Dessert

Seasonal citrus and Cocoa pulp ice cream

季節の柑橘とカカオパルプのアイス

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

Amberjack mi cuit, Porcini mushroom cream and Fermented lemon

三ツ星カンパチのミ・キュイ, ポルチーニ茸のクリームと発酵レモン

2nd Appetizer

Fruit cherry tomato gazpacho with Seafood and Vanilla oil

フルーツミニトマトのガスパッチョ 魚介類のバニラオイル風味

Main course

Tokachi, Hokkaido - Roasted pork with Basque saucisson and sage, Marsala wine sauce

北海道十勝 放牧どろぶたのロティ バスクのソシソン セージ風味, マルサラ酒ソース

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

Muskmelon Vacherin

マスクメロンのヴァシュラン

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

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

Amberjack mi cuit, Porcini mushroom cream and Fermented lemon

三ツ星カンパチのミ・キュイ, ポルチーニ茸のクリームと発酵レモン

2nd Appetizer

Fruit cherry tomato gazpacho with Seafood and Vanilla oil

フルーツミニトマトのガスパッチョ 魚介類のバニラオイル風味

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

Muskmelon Vacherin

マスクメロンのヴァシュラン

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。

LUNCH MENU

- Lunch set -

(include 1 drink)

”MATSUSAKA” beef ”koji”fermentation patty with
Gruyere cheese THE MOON Hamburger

松阪牛の麴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

Weekdays 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

10% service charge will be added to the price

サービス料 10% 頂戴しております。

- Afternoon tea -

Violet AfterMOON Tea

~Flower garden Purple roses, Lavender, Lilac, Nemophila, Violet~

全12品 + Free drink
7,000yen

- Dessert -

Seasonal citrus and Cocoa pulp ice cream

季節の柑橘とカカオパルプのアイス
2,000yen (1 drink + 400yen)

Muskmelon Vacherin

マスクメロンのヴァシュラン
2,000yen (1 drink + 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