

MOONLight High Tea

-2025 Autumn-

Please choose your Main dish and Dessert
from the right side.

右記よりメインディッシュとデザートをお選びください。

Appetizer Stand

1 stage

Mont Saint-Michel mussel potage

モン・サン・ミッシェル産ムール貝のポタージュ

Osetra caviar and “Tokachi” herb beef tartare

オセトラキャビアと十勝ハーブ牛のタルタル

2 stage

Pate de campagne and Pain de campagne

パテ・ド・カンパーニュとパン・ド・カンパーニュ

“Yairo” Shiitake mushroom beignets and royale

八色しいたけのベニエとロワイヤル

3 stage

Naturally aged wild boar rillettes wrapped in bread and baked

天然熟成猪肉のリエット パン包み焼き

Straw-grilled bonito with hibiscus salt as an accent

薬焼きカツオ ハイビスカスソルトをアクセントに

4 stage

“Yuki” shrimp and La Rocca's young olives

幸えびとラ・ロッカの若摘みオリーブ

Foie gras confit and persimmon confiture

フォアグラのコンフィと柿のコンフィチュール

5 stage

Assortment of Homemade fermented vegetables

自家製発酵野菜のアソート

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail

自然卵の温度玉子とトリュフ

6 stage

Girolle mushroom and walnut bordeaux style

ジロール茸とクルミのボルドーズ風

Soy meat and Soy milk bread sandwich

大豆ミートの豆乳パンサンド

Main Dish

“Tanba” chicken galantine with roasted green tea and juniper berry sauce

丹波黒どりのガランティース ほうじ茶とジュニパーベリーのソース

Seasonal Fish

本日のお魚料理

Today's Roasted Beef “Wagyu” + ¥2,000

本日の和牛ロースト

Dessert

Chestnut and pear caramel Mont Blanc with rice koji milk ice cream

栗と洋梨のキャラメルモンブラン 米麹ミルクアイス

Shine Muscat charlotte and Fromage Blanc Ice cream

シャインマスカットのシャルロット フロマージュブランのアイス

Cafe

Coffee or Black tea or Herbal tea

食後のコーヒ、または紅茶、ハーブティー

Aperitif

Draft Beer

KIRIN	キリン一番搾り	¥1,300
-------	---------	--------

Craft Beer

ALL ¥1,600

Tokyo Blues	東京ブルース Golden Ale
-------------	-------------------

Tokyo Blues	東京ブルース Wheat Ale
-------------	------------------

Ask More...

Champagne

Perrier-Jouet Grand Brut	ペリエ・ジュエ グラン ブリュット	¥2,800
--------------------------	-------------------	--------

Champagne Cocktail

ALL ¥2,200

Mimosa	ミモザ (Fresh Orange Juice)
--------	--------------------------

Kir Royale	キールロワイヤル (Crème de Cassis)
------------	----------------------------

Wine Pairing

ワインペアリング	¥10,000~
----------	----------

Glass Wine

¥2,000~

White Wine	白ワイン
------------	------

Rosé or Orange Wine	ロゼ or オレンジワイン
---------------------	---------------

Red Wine	赤ワイン
----------	------

Ask More...

Non Alcohol Sparkling

Pierre-Zero Blanc de Blanes	ピエールゼロ ブランドブラン	¥1,200
-----------------------------	----------------	--------

There are also other drink menus. Please ask the staff.

その他ドリンクメニューもございますので、スタッフにお尋ねください。

All prices are subject to consumption 10% service charge.
料金には10%のサービス料を加算させていただきます。

MOONLight High Tea

MOONLight High Tea
-2025 Autumn-

Appetizer Stand

1 stage

Mont Saint-Michel mussel potage
モン・サン・ミッシェル産ムール貝のポタージュ

Osetra caviar and “Tokachi” herb beef tartare
オセトラキャビアと十勝ハーブ牛のタルタル

2 stage

Pate de campagne and Pain de campagne
パテ・ド・カンパーニュとパン・ド・カンパーニュ

“Yairo” Shiitake mushroom beignets and royale
八色しいたけのベニエとロワイヤル

3 stage

Naturally aged wild boar rillettes wrapped in bread and baked
天然熟成猪肉のリエット パン包み焼き

Straw-grilled bonito with hibiscus salt as an accent
藁焼きカツオ ハイビスカスソルトをアクセントに

4 stage

“Yuki” shrimp and La Rocca's young olives
幸えびとラ・ロッカの若摘みオリーブ

Foie gras confit and persimmon confiture
フォアグラのコンフィと柿のコンフィチュール

5 stage

Assortment of Homemade fermented vegetables
自家製発酵野菜のアソート

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail
自然卵の温度玉子とトリュフ

6 stage

Girolle mushroom and walnut bordeaux style
ジロール茸とクルミのボルドレーズ風

Soy meat and Soy milk bread sandwich
大豆ミートの豆乳パンサンド

Aperitif

Draft Beer

KIRIN キリン一番搾り ¥1,300

Craft Beer

ALL ¥1,600

Tokyo Blues 東京ブルース Golden Ale

Tokyo Blues 東京ブルース Wheat Ale

Ask More...

Champagne

Perrier-Jouet Grand Brut ペリエ・ジュエ グラン ブリュット ¥2,800

Champagne Cocktail

ALL ¥2,200

Mimosa ミモザ (Fresh Orange Juice)

Kir Royale キールロワイヤル (Crème de Cassis)

Wine Pairing

ワインペアリング ¥10,000～

Glass Wine

¥2,000～

White Wine 白ワイン

Rosé or Orange Wine ロゼ or オレンジワイン

Red Wine 赤ワイン

Ask More...

Non Alcohol Sparkling

Pierre-Zero Blanc de Blanes ビエールゼロ ブランドブラン ¥1,200

There are also other drink menus. Please ask the staff.
その他ドリンクメニューもございますので、スタッフにお尋ねください。

All prices are subject to consumption 10% service charge.
料金には10%のサービス料を加算させていただきます。

MOONLight High Tea