

MOONLight High Tea

-2022 Winter-

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

Pork rilette and Apple pie

ポークリエットとりんごのパイ仕立て

Prawn mousse saucisson with Americaine cream sauce

車海老ムースのソシソン アメリケスクリームソース

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

Snow crab and Cauliflower quiche

ズワイ蟹とカリフラワーのキッシュ

3 stage

Caramelized French duck breast with Five spice powder

フランス産鴨胸肉のキャラメリゼ 五香粉の香り

"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple with Celeriac puree

金華サバの青りんごマリネとセロリラブのピューレ

4 stage

Assortment of Homemade fermented vegetables

自家製発酵野菜のアソート

Scallops wrapped in Kadaif with Madras spice

帆立貝のカダイフ巻き マドラススパイス

5 stage

Garland chrysanthemum, Chinese yam, and Raclette cheese croquettes

春菊と長芋、ラクレットチーズのクロケット

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail

自然卵の温度玉子とトリュフ

6 stage

"Anno" potato and Clotted cream in Almond tuile

安納芋とクロテッドクリームをアーモンドのチュイルで

Soy meat and Soy milk bread sandwich

大豆ミートの豆乳パンサンド

Main Dish

Roasted Iberian pork Garland chrysanthemum mustard

and Epice sauce

イベリコ豚の塩麴マリネ 春菊マスタードとエビスのソース

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

Strawberry Mont Blanc

苺のモンブラン

Strawberry and Galette with Chocolate Ice Chartreuse Powder

苺とガレット チョコレートアイス

シャルトリューズのパウダー

Aperitif

Draft Beer

KIRIN

キリン一番搾り

¥1,100

Craft Beer

ALL ¥1,500

Tokyo Blues Golden Ale

東京ブルース ゴールデンエール

Tokyo IPA

東京 IPA

Ask More...

Champagne

Perrier-Jouet Grand Brut

ペリエ・ジュエ グラン ブリュット ¥2,400

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)

Glass Wine

¥1,600~

White Wine

白ワイン

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

-2022 Winter-

Appetizer Stand

1 stage

Pork rilette and Apple pie
ポークリエットとりんごのパイ仕立て

Prawn mousse saucisson with Americaine cream sauce
車海老ムースのソシソン アメリケヌクリームソース

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

Snow crab and Cauliflower quiche
ズワイ蟹とカリフラワーのキッシュ

3 stage

Caramelized French duck breast with Five spice powder
フランス産鴨胸肉のキャラメリゼ 五香粉の香り

"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple with Celeriac puree
金華サバの青りんごマリネとセロリラブのピューレ

4 stage

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

Scallops wrapped in Kadaif with Madras spice
帆立貝のカダイフ巻き マドラススパイス

5 stage

Garland chrysanthemum, Chinese yam, and Raclette cheese croquettes
春菊と長芋、ラクレットチーズのクロケット

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

6 stage

"Anno" potato and Clotted cream in Almond tuile
安納芋とクロテッドクリームをアーモンドのチュイルで

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	¥1,100
-------	---------	--------

Craft Beer

ALL ¥1,500

Tokyo Blues Golden Ale	東京ブルース ゴールデンエール
------------------------	-----------------

Tokyo IPA	東京 IPA
-----------	--------

Ask More...

Champagne

Perrier-Jouet Grand Brut	ペリエ・ジュエ グラン ブリュット	¥2,400
--------------------------	-------------------	--------

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)
------------	----------------------------

Glass Wine

¥1,600~

White Wine	白ワイン
------------	------

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