

MOONLight High Tea

-2023 Spring-

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

White asparagus sauce malteise
ホワイトアスパラガスのマルテーズ

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

2 stage

Clams, onions and cabbage Potage
蛤と新玉葱、キャベツのポタージュ

Turban shell and Nuts Burgundy style
姫サザエとナッツのブルゴーニュ風

3 stage

Japanese spanish mackerel confit with Mustard ravigote sauce
サワラのコンフィ マスタード入りラビゴットソース

Scallop Poiret and Red radish neuil and Avocado fritto
帆立のポワレ 紅大根のヌイユとアボカドのフリット

4 stage

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

Burdock cigare style Black olive powder
牛蒡のシガール ブラックオリーブのパウダー

5 stage

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

Bamboo shoots and Seaweed croquettes with Seaweed chips
筍と生わかめのクロケット わかめチップス添え

6 stage

Horse meat tartare with Caviar
キャビアと桜肉のタルタル

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

Main Dish

Nagoya cochon confit with Vermouth flavored chasseur sauce
名古屋コーチンのコンフィ ベルモット風味 シャスールソース

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

Seasonal fruit charlotte with Caramel Ice cream
and Pistachio espuma
季節のフルーツのシャルロット
キャラメルアイスとピスタチオのエスプーマ

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 ベリエ・ジュエ グランブリュット ¥2,600

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 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

MOONLight High Tea

-2023 Spring-

Appetizer Stand

1 stage

White asparagus sauce maltese
ホワイトアスパラガスのマルテーズ

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

2 stage

Clams, onions and cabbage Potage
蛤と新玉葱、キャベツのポタージュ

Turban shell and Nuts Burgundy style
姫サザエとナッツのブルゴーニュ風

3 stage

Japanese spanish mackerel confit with Mustard ravigote sauce
サワラのコンフィ マスタード入りラビゴットソース

Scallop Poiret and Red radish neuil and Avocado fritto
帆立のポワレ 紅大根のヌイユとアボカドのフリット

4 stage

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

Burdock cigare style Black olive powder
牛蒡のシガール ブラックオリーブのパウダー

5 stage

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

Bamboo shoots and Seaweed croquettes with Seaweed chips
筍と生わかめのクロケット わかめチップス添え

6 stage

Horse meat tartare with Caviar
キャビアと桜肉のタルタル

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 ベリエ・ジュエ グラン ブリュット ¥2,600

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 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