

MOONLight High Tea

-2023 Winter-

Appetizer Stand

1 stage

Chestnuts potage Smoked taste
栗のポタージュ スモーク風味

Porcini mushroom Pie
ボルチーニ茸のパイ仕立て

2 stage

"Hinai" chicken breast and Cheyenne muscat
比内地鶏胸肉とシャインマスカット

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

3 stage

Crab cake with Crab
渡り蟹のクラブケーキ

Mont Saint-Michel Moule Mouclade
モンサンミッシェル産ムール貝のムクラード

4 stage

Bourguignon Baitfish with Potato confit
太刀魚のブルギニョン ジャガイモのコンフィ

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

5 stage

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

Croquette with Squid, Broccoli and Ricotta cheese
イカとブロッコリー、リコッタチーズのクロケット

6 stage

Marinated maple salmon with Béarnaise sauce
メイプルサーモンのマリネ ベアルネーズソース

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 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	¥2,800
--------------------------	-------------------	--------

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

Glass Wine

¥1,800~

White Wine	白ワイン
------------	------

Orange Wine	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

-2023 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

Chestnuts potage Smoked taste
栗のポタージュ スモーク風味

Porcini mushroom Pie
ホルチーニ茸のパイ仕立て

2 stage

"Hinai" chicken breast and Cheyenne muscat
比内地鶏胸肉とシャインマスカット

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

3 stage

Crab cake with Crab
渡り蟹のクラブケーキ

Mont Saint-Michel Moule Mouclade
モンサンミッシェル産ムール貝のムクラード

4 stage

Bourguignon Baitfish with Potato confit
太刀魚のブルギニヨン ジャガイモのコンフィ

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

5 stage

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

Croquette with Squid, Broccoli and Ricotta cheese
イカとブロッコリー、リコッタチーズのクロケット

6 stage

Marinated maple salmon with Béarnaise sauce
メイプルサーモンのマリネ ベアルネーズソース

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

Main Dish

Roasted Agu pork with "Sakekasu" and Apple sauce
あぐー豚肩ロース 醇豆粉マリネ 酒粕とりんごのソース

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 terrine dessert style with Roasted tea ice cream
栗のテリーヌデザート ほうじ茶アイスクリーム

Mille-feuille of Cheyenne muscat
シャインマスカットのミルフィーユ仕立て

Aperitif

Draft Beer

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

Craft Beer

ALL ¥1,600

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	¥2,800
--------------------------	-------------------	--------

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)

Glass Wine

¥1,800~

White Wine	白ワイン
Orange Wine	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