

# MOONLight High Tea

## -2024 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

Celery potage with Clams and Roquefort cheese

Pistachio dukkah flavor

地蛤とロックフォールチーズを浮かべたセロリのポタージュ

ピスタチオのデユカ風味

Escargot omelette and Comte cheese

エスカルゴのオムレツとコンテチーズ

#### 2 stage

Spring vegetable beignets with Fermented yogurt sauce

春野菜のベニエ 発酵ヨーグルトのソース

Pate de campagne and Pain de campagne

ジビエのパテ・ド・カンパーニュとパン・ド・カンパーニュ

#### 3 stage

Spanish mackerel confit with "Seri" and Ravigote sauce

サワラのコンフィ 芹とラビゴットソース

"Taiichiro-kun" Sea bream and Trout pie

Sauce choron

「鯛一郎くん」と鱒のパイ包み焼き ソース・ショロン

#### 4 stage

Assortment of Homemade fermented vegetables

自家製発酵野菜のアソート

Poêlé scallops and Cabbage étuver "Shungiku" paste

ほたてのポワレとキャベツのエテュベ 春菊のペースト

#### 5 stage

Tomato "koji" and Chevre cheese croquette

トマト麹とシェーブル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

"Kihoku" pheasant galantine with Raifort

鬼北熟成雉のガランティース レフォール添え

Soy meat and Soy milk bread sandwich

大豆ミートの豆乳パンサンド

### Main Dish

Brand chicken and Kobe beef tripper green tea stew bread crumbs

銘柄鶏緑茶煮込みと神戸牛トリッパのハーブパン粉焼き

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

"Dekopon" (Citrus) and Cacao dessert

デコボンとカカオのデセール

"Skyberry" (Strawberry) and Champagne dessert

スカイベリー (苺) とシャンパンのデセール

## 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)

### Wine Pairing

ワインペアリング ¥10,000~

### Glass Wine

¥1,800~

White Wine 白ワイン

Rose Wine ロゼワイン

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

## -2024 Spring-

### Appetizer Stand

#### 1 stage

Celery potage with Clams and Roquefort cheese  
Pistachio dukkah flavor

地蛤とロックフォールチーズを浮かべたセロリのポタージュ  
ピスタチオのデュカ風味

Escargot omelette and Comte cheese  
エスカルゴのオムレツとコンテチーズ

#### 2 stage

Spring vegetable beignets with Fermented yogurt sauce  
春野菜のベニエ 発酵ヨーグルトのソース

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

#### 3 stage

Spanish mackerel confit with "Seri" and Ravigote sauce  
サワラのコンフィ 芹とラビゴットソース

"Taiichiro-kun" Sea bream and Trout pie  
Sauce choron  
「鯛一郎くん」と鱒のパイ包み焼き ソース・ショロン

#### 4 stage

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

Poêlé scallops and Cabbage étuver "Shungiku" paste  
ほたてのポワレとキャベツのエテュベ 春菊のペースト

#### 5 stage

Tomato "koji" and Chevre cheese croquette  
トマト麹とシェーブル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

"Kihoku" pheasant galantine with Raifort  
鬼北熟成雉のガランティースヌ レフォール添え

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 ベリエ・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

¥1,800~

White Wine 白ワイン

Rose Wine ロゼワイン

Red Wine 赤ワイン

Ask More...

### Non Alcohol Sparkling

Pierre-Zero Blanc de Blancs 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