

# MOONLight High Tea

## -2024 Summer-

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

Flounder and Scallop mousse paupiette

舌平目と帆立ムースのポービエット

Smoked sweetfish rillettes with Cucumber sauce

鮎のスマーク風味のリエット きゅうりのソース

#### 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

Cold corn potage spicy flavor

とうもろこしの冷製ポタージュ スパイス風味

#### 3 stage

Grilled turban shell with Escargot butter and Tequila flavor

姫サザエのエスカルゴバター焼き テキーラ風味

Zucchini fondant and Roasted prawns

ズッキーニのフォンダンと車海老のロースト

#### 4 stage

Roasted spanish quail and Fermented lemon

スペイン産うずらのローストと発酵レモン

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

"Edamame" croquettes and Fried tofu

枝豆のクロケット 高野豆腐の衣揚げ

#### 6 stage

Red pepper mousse, prosciutto, and Consommé jelly

赤パプリカのムースと生ハム、コンソメのジュレ

Soy meat and Soy milk bread sandwich

大豆ミートの豆乳パンサンド

### Main Dish

Milk-fed veal "KOJI" aged cutlet with Creamy madeira sauce

ミルクフェッド仔牛の KOJI エイジングカツレッツ

クリーミーなマデラソース

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

"Musk" Melon dessert champagne and milk ice cream

マスクメロンのデザート シャンパンとミルクのアイスクリーム

Peach confiture, honey mousse and Maple ice cream

桃のコンフィチュールはちみつのムースとメープルアイス

## 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 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 Summer-

## Appetizer Stand

### 1 stage

Flounder and Scallop mousse paupiette  
舌平目と帆立ムースのポービエット

Smoked sweetfish rillettes with Cucumber sauce  
鮎のスモーク風味のリエット きゅうりのソース

### 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

Cold corn potage spicy flavor  
とうもろこしの冷製ポタージュ スパイス風味

### 3 stage

Grilled turban shell with Escargot butter and Tequila flavor  
姫サザエのエスカルゴバター焼き テキーラ風味

Zucchini fondant and Roasted prawns  
ズッキーニのフォンダンと車海老のロースト

### 4 stage

Roasted spanish quail and Fermented lemon  
スペイン産うずらのローストと発酵レモン

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

"Edamame" croquettes and Fried tofu  
枝豆のクロケット 高野豆腐の衣揚げ

### 6 stage

Red pepper mousse, prosciutto, and Consommé jelly  
赤パプリカのムースと生ハム、コンソメのジュレ

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