

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 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 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