

# MOONLight High Tea

## -2024 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

Chestnut potage and Dried mushrooms  
栗のポタージュと乾燥マッシュルーム

Foie gras terrine with Toasted brioche  
フォアグラのテリーヌ ブリオシュのトースト

#### 2 stage

Roasted french gigot d'agneau, Cauliflower and bulgur wheat taboulé  
ジゴダニョーとカリフラワー、ブルガー小麦のタブレ

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

Monkfish and Basque pork saucisson pie  
アンコウとバスク豚のソシソンのパイ仕立て

"Annou" sweet potato and patefilo millefeuille  
安納芋とパータフィロのミルフィーユ

#### 4 stage

"Kihoku" Pheasant Anchoyade style  
鬼北熟成キジのアンショワイヤード

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

Chrysanthemum and Lily root croquettes  
菊とゆり根のクロケット

#### 6 stage

Maple Salmon Mi-Cuit  
メイプルサーモンのミ・キュイ

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

### Main Dish

Roasted "Hachikin" chicken  
Japanese Pepper and Berry red wine sauce  
はちきん地鶏のロースト 山椒とベリーの赤ワインソース

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

Pain de Gênes and Yogurt ice cream  
発酵バターのパン・ド・ジェヌ ヨーグルトアイスクリーム

Oeufs 'A la Neige  
ウー・ア・ラ・ネージュ

## Aperitif

### Draft Beer

KIRIN キリン一番搾り ¥1,300

### Craft Beer

ALL ¥1,600

Tokyo Blues 東京ブルース Golden Ale

Tokyo Blues 東京ブルース Wheat Ale

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

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 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

## -2024 Winter-

### Appetizer Stand

#### 1 stage

Chestnut potage and Dried mushrooms  
栗のポタージュと乾燥マッシュルーム

Foie gras terrine with Toasted brioche  
フォアグラのテリーヌ ブリオシュのトースト

#### 2 stage

Roasted french gigot d'agneau, Cauliflower and bulgur wheat taboulé  
ジゴダニョーとカリフラワー、ブルガー小麦のタブレ

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

Monkfish and Basque pork saucisson pie  
アンコウとバスク豚のソシソンのパイ仕立て

"Annou" sweet potato and patefilo millefeuille  
安納芋とパートフィロのミルフィーユ

#### 4 stage

"Kihoku" Pheasant Anchoyade style  
鬼北熟成キジのアンショワイヤード

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

Chrysanthemum and Lily root croquettes  
菊とゆり根のクロケット

#### 6 stage

Maple Salmon Mi-Cuit  
メイプルサーモンのミ・キュイ

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 東京ブルース Golden Ale

Tokyo Blues 東京ブルース Wheat Ale

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

Orange Wine オレンジワイン

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