

MOONLight High Tea

-2025 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

White asparagus potage

ホワイトアスパラガスのポタージュ

Snow crab and Pecorino romano gougère

ズワイ蟹とペコリーノロマーノのグジェール

2 stage

Foie gras confit and Consommé jelly

フォアグラのコンフィとコンソメのジュレ

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

Ezo abalone and Clam flan

蝦夷鮑と地蛤のフラン

Smoked Spanish mackerel with "Hassaku" oranges

鯖のスマーク 八朔添え

4 stage

Poached quail with Spices

ウズラのポシェ スパイス風味

Assortment of Homemade fermented vegetables

自家製発酵野菜のアソート

5 stage

Basque pork saucisson and Rape blossom beignet

バスク豚のソシソンと菜花のベニエ

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail

自然卵の温度玉子とトリュフ

6 stage

Butterbur shoots and "Hishio miso" croquette

蔞の臺とひしお味噌のクロケット

Soy meat and Soy milk bread sandwich

大豆ミートの豆乳パンサンド

Main Dish

"Tamba" black chicken rotir with Vin jaune sauce

地鶏丹波黒鶏のロティール ソース ヴァンジョース

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

Strawberry Vacherin, Lychee Mascarpone cream

苺のヴァシュラン ライチのマスカルポーネクリーム

Apple chiboust with Yogurt ice cream

葉とらざりんごのシブースト ヨーグルトアイス

Cafe

Coffee or Black tea or Herbal tea

食後のコーヒ、または紅茶、ハーブティー

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

¥2,000~

White Wine

白ワイン

Rosé or Orange Wine

ロゼ or 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

-2025 Spring-

Appetizer Stand

1 stage

White asparagus potage

ホワイトアスパラガスのポタージュ

Snow crab and Pecorino romano gougère

ズワイ蟹とペコリーノローマノのグジェール

2 stage

Foie gras confit and Consommé jelly

フォアグラのコンフィとコンソメのジュレ

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

Ezo abalone and Clam flan

蝦夷鮑と地蛤のフラン

Smoked Spanish mackerel with "Hassaku" oranges

鯖のスマーク 八朔添え

4 stage

Poached quail with Spices

ウズラのポシェ スパイス風味

Assortment of Homemade fermented vegetables

自家製発酵野菜のアソート

5 stage

Basque pork saucisson and Rape blossom beignet

バスク豚のソシソンと菜花のベニエ

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail

自然卵の温度玉子とトリュフ

6 stage

Butterbur shoots and "Hishio miso" croquette

蕨の薹とひしお味噌のクロケット

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 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

¥2,000~

White Wine 白ワイン

Rosé or Orange Wine ロゼ or オレンジワイン

Red Wine 赤ワイン

Ask More...

Non Alcohol Sparkling

Pierre-Zero Blanc de Blancs 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