

MOONLight High Tea

-2025 Early 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

Foie gras confit into Choux pastry

フォアグラのコンフィを詰めたブティッシュー

Lobster taboulé

オマール海老のタブレ

2 stage

Seasonal fruit and Wagyu beef bresaola

季節のフルーツと和牛のブレザオラ

Greater amberjack mi cuit, Porcini mushroom cream

and Fermented lemon

三ツ星カンパチのミ・キュイとボルチーニ茸のクリームと発酵レモン

3 stage

Young sweetfish spring rolls

with Cucumber and Soy milk herb sauce

稚鮎の春巻き 胡瓜と豆乳のハーブソース

Turban shell, Tequila flavored

姫サザエのテキーラ風味

4 stage

Assortment of Homemade fermented vegetables

自家製発酵野菜のアソート

Soy meat and Soy milk bread sandwich

大豆ミートの豆乳パンサンド

5 stage

Japanese blue cheese and Celery croquette

国産ブルーチーズとセロリのクロケット

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail

自然卵の温度玉子とトリュフ

6 stage

Pate de campagne and Pain de campagne

バテ・ド・カンパーニュとパン・ド・カンパーニュ

Fruit cherry tomato gazpacho with Seafood and Vanilla oil

フルーツミニトマトのガスパッチョ 魚介類のバニラオイル風味

Main Dish

Tokachi, Hokkaido - Roasted pork with Basque saucisson

and sage, Marsala wine sauce

北海道十勝 放牧どろぶたのロティ バスクのソシソン セージ風味,
マルサラ酒ソース

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

Muskmelon Vacherin

マスクメロンのヴァシュラン

Seasonal citrus and Cocoa pulp ice cream

季節の柑橘とカカオパルプのアイス

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

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 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

MOONLight High Tea
-2025 Early summer-

Appetizer Stand

1 stage

Foie gras confit into Choux pastry
フォアグラのコンフィを詰めたブティシュ

Lobster taboulé
オマール海老のタブレ

2 stage

Seasonal fruit and Wagyu beef bresaola
季節のフルーツと和牛のブレザオラ

Greater amberjack mi cuit, Porcini mushroom cream
and Fermented lemon
三ツ星カンパチのミ・キュイとボルチーニ茸のクリームと発酵レモン

3 stage

Young sweetfish spring rolls
with Cucumber and Soy milk herb sauce
稚鮎の春巻き 胡瓜と豆乳のハーブソース

Turban shell, Tequila flavored
姫サザエのテキーラ風味

4 stage

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

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

5 stage

Japanese blue cheese and Celery croquette
国産ブルーチーズとセロリのクロケット

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail
自然卵の温度玉子とトリュフ

6 stage

Pate de campagne and Pain de campagne
バテ・ド・カンパーニュとパン・ド・カンパーニュ

Fruit cherry tomato gazpacho with Seafood and Vanilla oil
フルーツミニトマトのガスパッチョ 魚介類のバニラオイル風味

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 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