

THE MOON Course

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple,
Celeriac puree with pie
金華サバの青りんごマリネと
セロリラブのピューレとパイ仕立て

2nd Appetizer

Prawn Mousse and Sautéed scallop Vermouth sabayon
車海老のムースとホタテのソテー
ベルモット風味のサバイヨン

Main course

Caramelized French duck breast
with Garland chrysanthemum and Epis Sauce
フランス産鴨胸肉のキャラメリゼ
春菊とエピスのソース

Dessert

Strawberry Mont Blanc
苺のモンブラン

Cafe

Coffee or Black tea or Herb 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 ¥1,100

Craft Beer

ALL ¥1,500

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 ¥2,400

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)

Glass Wine

¥1,600~

White Wine 白ワイン

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。

THE MOON Course

MOONLight Course

Starter

食前のお楽しみ

1st Appetizer

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail
自然卵の温度玉子とマッシュポテト、トリュフ

2nd Appetizer

"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple,
Celeriac puree with pie
金華サバの青りんごマリネと
セロリラブのピューレとパイ仕立て

3rd Appetizer

Prawn Mousse and Sautéed scallop Vermouth sabayon
車海老のムースとホタテのソテー ベルモット風味のサバイヨン

Caught fish

Longtooth grouper from Nagasaki meuniere with Vegetable Etubée
長崎県産クエのセモリナ粉ムニエル 野菜のエテュベ

Main course

Caramelized French duck breast
with Garland chrysanthemum and Epis Sauce
フランス産鴨胸肉のキャラメリゼ 春菊とエビスのソース

OR

Today's Roasted Beef "Wagyu" + ¥2,000
本日の和牛ロースト

Dessert

Strawberry and Galette with Chocolate Ice Chartreuse Powder
苺とガレット チョコレートアイス シャルトリュエーズのパウダー

Cafe

Coffee or Black tea or Herb tea
食後のコーヒー、または紅茶、ハーブティー

Aperitif

Draft Beer

KIRIN キリン一番搾り ¥1,100

Craft Beer

ALL ¥1,500

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 ¥2,400

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)

Glass Wine

¥1,600~

White Wine 白ワイン

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 Course

MOONLight High Tea

-2022 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

Pork rilette and Apple pie

ポークリエットとりんごのパイ仕立て

Prawn mousse saucisson with Americaine cream sauce

車海老ムースのソシソン アメリケースクリームソース

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

Snow crab and Cauliflower quiche

ズワイ蟹とカリフラワーのキッシュ

3 stage

Caramelized French duck breast with Five spice powder

フランス産鴨胸肉のキャラメリゼ 五香粉の香り

"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple with Celeriac puree

金華サバの青りんごマリネとセロリラブのピューレ

4 stage

Assortment of Homemade fermented vegetables

自家製発酵野菜のアソート

Scallops wrapped in Kadaif with Madras spice

帆立貝のカダイフ巻き マドラススパイス

5 stage

Garland chrysanthemum, Chinese yam, and Raclette cheese croquettes

春菊と長芋、ラクレットチーズのクロケット

Soft boiled egg and Truffle Mashed potato Glass cocktail

自然卵の温度玉子とトリュフ

6 stage

"Anno" potato and Clotted cream in Almond tuile

安納芋とクロテッドクリームをアーモンドのチュイルで

Soy meat and Soy milk bread sandwich

大豆ミートの豆乳パンサンド

Main Dish

Roasted Iberian pork Garland chrysanthemum mustard and Epice sauce

イベリコ豚の塩麴マリネ 春菊マスタードとエピスのソース

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

Strawberry Mont Blanc

苺のモンブラン

Strawberry and Galette with Chocolate Ice Chartreuse Powder

苺とガレット チョコレートアイス

シャルトリューズのパウダー

Aperitif

Draft Beer

KIRIN キリン一番搾り ¥1,100

Craft Beer

ALL ¥1,500

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 ¥2,400

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)

Glass Wine

¥1,600~

White Wine 白ワイン

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

-2022 Winter-

Appetizer Stand

1 stage

Pork rilette and Apple pie
ポークリエットとりんごのパイ仕立て

Prawn mousse saucisson with Americaine cream sauce
車海老ムースのソシソン アメリケースクリームソース

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

Snow crab and Cauliflower quiche
ズワイ蟹とカリフラワーのキッシュ

3 stage

Caramelized French duck breast with Five spice powder
フランス産鴨胸肉のキャラメリゼ 五香粉の香り

"Kinkasaba" Mackerel marinated in green apple with Celeriac puree
金華サバの青りんごマリネとセロリラブのピューレ

4 stage

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

Scallops wrapped in Kadaif with Madras spice
帆立貝のカダイフ巻き マドラススパイス

5 stage

Garland chrysanthemum, Chinese yam, and Raclette cheese croquettes
春菊と長芋、ラクレットチーズのクロケット

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

6 stage

"Anno" potato and Clotted cream in Almond tuile
安納芋とクロテッドクリームをアーモンドのチュイルで

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 ¥1,100

Craft Beer

ALL ¥1,500

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 ¥2,400

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)

Glass Wine

¥1,600~

White Wine 白ワイン

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