

THE MOON Course

Starter

お口はじめ

1st Appetizer

“Iwahime” Salmon marinade Mille-feuille style

岩姫サーモンの北欧風マリネとムースのミルフィーユ

ジャルディニエール風サラダ仕立て

2nd Appetizer

White asparagus blanc-manger

with Prosciutto and Stewed orange

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ

生ハムと煮詰めオレンジ

Main course

Roasted Basque pork shoulder Marinated in “Kozuko”

キントア豚（バスク種）肩ロースの酵豆粉マリネ

Dessert

Blueberry Mont Blanc

ブルーベリーのモンブラン

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 ¥1,300

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 ¥2,600

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

¥1,800~

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

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

“Iwahime” Salmon marinade Mille-feuille style

岩姫サーモンの北欧風マリネとムースのミルフィーユ

ジャルディニエール風サラダ仕立て

3rd Appetizer

White asparagus blanc-manger with Prosciutto and Stewed orange

ホワイトアスパラガスのブランマンジェ 生ハムと煮詰めオレンジ

Caught fish

Meuniere of Star flounder with Winter melon and “Aosa” sauce

星カレイのセモリナ粉ムニエル 冬瓜とアオサのソース

Main course

Roasted Basque pork shoulder Marinated in “Kozuko”

キントア豚（バスク種）肩ロースの酵豆粉マリネ

OR

Today's Roasted Beef "Wagyu" +¥2,000

本日の和牛ロースト

Dessert

Muskmelon charlotte with Vanilla ice cream and Melon espuma

マスクメロンのシャルロット

バニラアイスとメロンのエスプーマ

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 ¥1,300

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 ¥2,600

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

¥1,800~

White Wine 白ワイン

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。