

# MOONLight High Tea

-2023 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

White asparagus blanc-manger  
ホワイトアスパラガスのブランマンジェ

Chicken liver pate éclair  
鶏のレバーパテのエクレーア

### 2 stage

Turban shells Bourguignon style Pastis flavor  
姫サザエのブルギニヨン パスティス風味

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

"Young Ayu" fish fritters -Cerveau de canut-  
稚鮎のセモリナ粉フリット セルヴェル・ド・カニユ

Dumpling of Sakura shrimp with Sauce americaine  
桜海老のダンプリング ソース・アメリカース

### 4 stage

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

Smoked salmon mousse in Pie style  
スモークサーモンのムース パイ仕立て

### 5 stage

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

Navarin croquette of Lamb with Mint sauce  
仔羊のナヴァラン風クロケット ミントソース

### 6 stage

French mushroom Cake sale  
モリーユ茸とトランベツ茸のケーキサレ

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

## Main Dish

Milk fed veal and Pettitoes wrapped in crepinette  
乳飲み仔牛と豚足のクレピネット包み

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

Blueberry Mont Blanc  
ブルーベリーのモンブラン

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

## 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 High Tea

# MOONLight High Tea

## -2023 Early summer-

### Appetizer Stand

#### 1 stage

White asparagus blanc-manger  
ホワイトアスパラガスのブランマンジェ

Chicken liver pate eclair  
鶏のレバーパテのエクレア

#### 2 stage

Turban shells Bourguignon style Pastis flavor  
姫サザエのブルギニヨン パステイス風味

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

"Young Ayu" fish fritters -Cervelle de canut-  
稚鮎のセモリナ粉フリット セルヴェル・ド・カニユ

Dumpling of Sakura shrimp with Sauce americaine  
桜海老のダンプリング ソース・アメリカネス

#### 4 stage

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

Smoked salmon mousse in Pie style  
スモークサーモンのムース パイ仕立て

#### 5 stage

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

Navarin croquette of Lamb with Mint sauce  
仔羊のナヴァラン風クロケット ミントソース

#### 6 stage

French mushroom Cake sale  
モリユ茸とトランベツ茸のケーキサレ

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 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 High Tea