

TAPAS

MOLECULAR BAR

Please note all menus are given for your information
and subject to change without prior notice.
For the latest information, please contact Restaurant Reservations.

TEL: 0120-806-823, 9:00am to 9:00pm

E-mail: moty-fbres@mohg.com

メニューおよびメニュー価格等は予告なく変更になる場合がございます。
最新の情報につきましては、レストラン総合予約にお問合せください。

TEL: 0120-806-823, 9:00～21:00

E-mail: moty-fbres@mohg.com

TAPAS

MOLECULAR BAR

Dinner menu
ディナーコース

25,300

7-glass premium wine flight
7種類のプレミアムワインペアリング

25,000

7-glass wine flight
7種類のワインペアリング

14,000

4 glass wine flight
4種類のワインペアリング

9,900

Mocktail Flight
6種類のモクテルペアリング

8,800

1st seating 6:00 pm
2nd seating 8:30 pm

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
If you have any questions about the origin of the ingredients used by our chefs, please ask your server.
Please note that menus are subject to market change and availability.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。
使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

Donut
ドーナツ
SDG caviar | mascarpone
SDG キャビア | マスカルポーネ

Southern Barbarian
南蛮
nodoguro | shaved ice | tosa vinegar
のどぐろ | かき氷 | 土佐酢

Lobster Bourguignon
ロブスターブルギニヨン
red wine | mushroom | croûton
赤ワイン | きのこと | クルトン

An Attempt at Crab Cream Croquette
不完全な蟹クリームコロケ
soft shell Crab | king crab | tomato
ソフトシェルクラブ | タラバ蟹 | トマト

Palak Anda
パラック アンダ
curry | spinach | egg
カレー | ほうれん草 | 卵

A Long Delayed Christmas Dinner
遅れたクリスマスディナー
chicken wing | gravy | cranberry
手羽先 | グレイビー | クランベリー

American BBQ
アメリカンバーベキュー
iberico pluma | charred corn | smoke
イベリコプルマ | 焼きとうもろこし | 燻製

Shepherds Midnight Snack
羊飼いの晩酌
lamb shank | potato | carrot
ラムすね肉 | じゃが芋 | にんじん

Bulgogi
ブルコギ
wagyu sirloin | sesame | onion
和牛サーロイン | 白ごま | 玉ねぎ

Bikini
ビキニ
Cheese x 3 | iberico ham | truffle butter
チーズ x 3 | イベリコハム | トリュフバター

Japanese Honeybee Hive
日本みつばちの巣
honey | taro potato | bee pollen
はちみつ | タロイモ | 蜜蜂花粉

Tropical Fondant
トロピカルフォンダン
coconut | sand | mango
ココナッツ | 砂 | マンゴー

Taco
タコス
mochi | chilli | dark chocolate
牛皮 | 唐辛子 | ダークチョコ

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

TAPAS

MOLECULAR BAR

Dinner menu
ディナーコース

19,800

6-glass premium wine flight
6種類のプレミアムワインペアリング

18,500

5-glass wine flight
5種類のワインペアリング

11,000

Mocktail Flight
6種類のモクテルペアリング

8,800

1st seating 6:00 pm
2nd seating 8:30 pm

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.
If you have any questions about the origin of the ingredients used by our chefs, please ask your server.
Please note that menus are subject to market change and availability.

上記は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。
使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。

Donut
ドーナツ
SDG caviar | mascarpone
SDG キャビア | マスカルポーネ

Southern Barbarian
南蛮
nodoguro | shaved ice | tosa vinegar
のどぐろ | かき氷 | 土佐酢

Lobster Bourguignon
ロブスターブルギニヨン
red wine | mushroom | croûton
赤ワイン | きのこ | クルトン

Palak Anda
パラック アンダ
curry | spinach | egg
カレー | ほうれん草 | 卵

A Long Delayed Christmas Dinner
遅れたクリスマスディナー
chicken wing | gravy | cranberry
手羽先 | グレイビー | クランベリー

Shepherds Midnight Snack
羊飼いの晩酌
lamb shank | potato | carrot
ラムすね肉 | じゃが芋 | にんじん

Bulgogi
プルコギ
wagyu sirloin | sesame | onion
和牛サーロイン | 白ごま | 玉ねぎ

✂ Bikini
ビキニ ✂
Cheese x 3 | iberico ham | truffle butter
チーズ x 3 | イベリコハム | トリュフバター

Japanese Honeybee Hive
日本みつばちの巣
honey | taro potato | bee pollen
はちみつ | タロイモ | 蜜蜂花粉

Tropical Fondant
トロピカルフォンダン
coconut | sand | mango
ココナッツ | 砂 | マンゴー

Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶