

MORETHAN DINNER COURSE

by chef Takuya Ito

5500~ (TAX in)

<AMUSE>

Fruits tomatoes pan con tomate
with Morimoto's prosciutto (Yatsugatake)
フルーツトマトのパンコントマテ
八ヶ岳 森本さんのプロシュート

<APPETIZER>

Bigfin reef squid (Kagoshima) and seasonal vegetables salad
鹿児島産 アオリイカと初夏野菜の
サラダ仕立て

<HOT DISH>

Broad velvet shrimp fritto (Toyama), white asparagus and poached egg
-white asparagus velouté-
富山産 白海老のフリットとホワイトアスパラガス、
ポーチドエッグ
~ホワイトアスパラガスのグルーテ~

<PASTA>

- Please choose one -
下記のメニューから一品をお選びください

Okra (Kagoshima) and dried mullet roe : Tagliolini
鹿児島産 オクラとカラスミのタリオリーニ

Whitebait (Shinonuma) and dried mullet roe peperoncino (+150)
篠島産 釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ (+150)

Today's pasta (+ask)
本日のパスタ (+ask)

<PESCE>

Grilled sole (Mie)
with green peas and onion sauce
三重産 舌平目のグリル
えんどう豆と新玉ネギのソース

<MAIN>

- Please choose one -
下記のメニューから一品をお選びください

Josper grilled duck loin
served with potato pavé
鴨ロースのジョスバーグ
新ジャガイモのバヴェを添えて

Grilled Toman beef (Miyazaki) (+2000)
宮崎産 都萬牛のグリル (+2000)

Today's special (+ask)
本日のメインディッシュ (+ask)

<DOLCE>

Coconut panna cotta
with seasonal fruits exotic sauce
ココナッツのパンナコッタ
初夏の果実を使ったエキゾチックソース

SWEETS

Classic tiramisu 690
カフェファソンのエスプレッソで作ったティラミス (759)

Crémet d'Anjou with seasonal fruits sauce 620
クレームダンジュ 季節のフルーツのソース (682)

Uji matcha and white chocolate terrine 690
宇治抹茶とホワイトチョコのテリーヌ (759)

Today's gelato from REX VERY 500
レッグスベリーより本日のジェラート (550)

Today's dessert ask
本日のデザート



CAFE FACON は、中目黒と代官山にあるスペシャルティ
コーヒー専門店です。
モアザンではイタリアンローストの少しパンチの
効いたブレンドにしています。

COFFEE

Espresso \$400 D500
エスプレッソ (440) (550)

Blend Coffee hot/ice 500
コーヒー (550)

Cafe Latte hot/ice 600
カフェラテ (660)

TEA & DECAFFEINATED

Organic Black Tea hot/ice 500
オーガニックブラックティー (550)

Decaf Coffee hot only 500
カフェインレスコーヒー (550)

Original Blend Herb Tea hot only 590
オリジナルブレンドハーブティー (649)

LUNCH

MORETHAN GRILL



Instagram

For guests using our services after 5:00 PM, a 10% service charge will be applied.
夕方17:00以降ご利用の御客様はサービス料として10%頂戴しております。

LUNCH

SEASONAL DISHES

-COLD-

Fresh whitebait (Shinonjima, Aichi) and lemon ricotta cheese bruschetta 愛知 篠島産 生シラスとレモンリコッタチーズのブリュスケッタ	<i>1ps</i> 490 (539)
Fruits tomatoes pan con tomate with Morimoto's prosciutto (Yatsugatake) フルーツトマトのパンコントマテ 八ヶ岳 森本さんのプロシュート	<i>1ps</i> 580 (638)
Vietnamese rice paper roll (It contains fish, prosciutto, conger eel, cucumber, green beans, cilantro, and shrimp オリエンタル生春巻き	870 (957)
Marinated octopus (Kagoshima) and avocado 鹿児島産 真鯛とアボカドのマリネ	1,170 (1,287)
Bigfin reef squid (Kagoshima) and seasonal vegetables salad 鹿児島産 アオリイカと初夏野菜のサラダ仕立て	1,500 (1,650)
Raw sea urchin (Hokkaido) and dried botargo cold cappellini 北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ	1,500 (1,650)
Fresh fish carpaccio (Mie) with arbequina olive oil and dried mullet roe 三重産 神経締め鮮魚のカルパッチョ アルペキーナのオリーブオイルとなっぷりのカラスミかけ	1,620 (1,782)
Straciatella (Ubuyama Place) and seasonal fruits UBUYAMA PLACEより 自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ	1,680 (1,848)
Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ ベビールッコラと長谷川さんのマッシュルーム	1,800 (1,980)

-HOT-

Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	1個 360 (396)
Hand cut french fries 手切りフライドポテト	600 (660)
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860 (946)
Broad velvet shrimp fritto (Toyama), white asparagus and poached egg -white asparagus velouté- 富山産 白海老のフリットとホワイトアスパラガス、ポーチドエッグ ～ホワイトアスパラガスのグルーテ～	1,250 (1,375)
Steamed mussels (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce 岩手産 ムール貝のブイヤベース	1,280 (1,408)

SALAD

Classic Caesar salad (grilled chicken topping+1200) クラシックシーザーサラダ (グリルチキントッピング+1200)	<i>S</i> 750 <i>L</i> 970 (825) (1,067)
Ebihara farm's (Tochigi) garden salad 栃木 海老原ファームのガーデンサラダ	<i>S</i> 880 <i>L</i> 1,150 (968) (1,265)
Various mushroom warm salad with burnt butter porcini sauce きのこづくしサラダ 焦がしバターポルチーニソース	<i>S</i> 900 <i>L</i> 1,200 (990) (1,320)
Homemade bacon and confit chicken gizzard salad-style 自家製ベーコンとコンフィした砂肝のサラダ仕立て	<i>S</i> 1,000 <i>L</i> 1,450 (1,100) (1,595)

LUNCH

JOSPER GRILL

<VEGETABLE>

Grilled vegetables from Ebihara farm (Tochigi)
栃木 海老原ファームのグリル野菜

1,650
(1,815)

<MEAT>

Black Satsuma chicken (Kagoshima)
鹿児島産 黒さつま鶏

2,980
(3,278)

Pork back rib BBQ grill
バックリブ バーベキューグリル

3,980
(4,378)

Low temperature cooked guinea fowl breast (Iwate)
-jus de pintade-
岩手産 ホロホロ鶏胸肉の低温調理
ジユド パンタート

200g **4,400**
(4,840)

Grilled lamb chops
ラムチョップのグリル

5,500
(6,050)

Doro pork butt (Hokkaido)
北海道産 どろ豚 肩ロース

350g **6,500**
(7,150)

Wagyu Toman beef top round (Miyazaki)
宮崎産 都萬牛 ランイチ

300g **7,180**
(7,898)

Bone-in aged sirloin
熟成骨付きサーロイン

300g **8,180**
(8,998)

<FISH>

Rare grilled marlin (Miyagi) -puttanesca sauce-
宮城産 カジキのレアグリル
プッタネスカソース

2,450
(2,695)

Trout salmon -smoked mushroom sauce-
トラウトサーモン
スモークマッシュルームソース

2,450
(2,695)

Grilled octopus (Kagoshima)
鹿児島産 真鯛のグリル

2,600
(2,860)

Today's fish dish
本日の魚料理

ask

<GARNISH>

French fries
フライドポテト

150g **440**
(484)

Sauteed broccoli
ブロッコリーソテー

3ps **440**
(484)

Mashed potato
マッシュポテト

100g **500**
(550)

Grilled vegetables
野菜のグリル

1,100
(1,210)

LUNCH

PASTA & RISOTTO

Whitebait (Shinonjima) and dried mullet roe peperoncino
:Spaghettini
篠島産 釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ
:スパゲティーニ

1,350
(1,485)

Sardine (Toyama) and fennel in light tomato sauce
:Casarecce
富山産 真鯛とフェネルの軽いトマトソース
:カサレツェ

1,450
(1,595)

Sadowara eggplant (Miyazaki) and onion arrabiata
:Spaghettini
宮崎産 佐土原茄子と新玉ネギのアラビアータ
:スパゲティーニ

1,450
(1,595)

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) -
:Spaghettini
立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ
:スパゲティーニ

1,500
(1,650)

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) ragout
:Tagliatelle
鹿児島産 黒さつま鶏のラグー
:タリアテッレ

1,600
(1,760)

Homemade salsiccia, potato and green beans genovese
:Spaghettini
自家製サルシッチャと新じゃがいも、隠元のジェノベーゼ
:スパゲティーニ

1,710
(1,881)

Classic bolognese
:Pappardelle
MORETHANボロネーゼ
:パッパルデッレ

1,710
(1,881)

Spinach and potato gnocchi in green peas sauce
法蓮草とジャガイモのニョッキ えんどう豆のソース

1,680
(1,848)

Black truffle ravioli
黒トリュフのラビオリ

1,680
(1,848)

Today's pasta
本日のパスタ

ask

Wood-fired octopus and Manganji pepper risotto
薪焼きした真鯛と万願寺唐辛子のリゾット

1,650
(1,815)

SIDE OF WINE

Assorted olive
オリーブの盛り合わせ

480
(528)

Rum raisin butter
ラムレーズンバター

550
(605)

Assorted organic cheese
オーガニックチーズの盛り合わせ
チーズ各種、単品も承ります

1,450
(1,595)

"We clean our utensils carefully, but we cannot guarantee complete absence of allergens."
(器具は丁寧に洗っていますが、アレルゲンの完全除去は保証できません)

SWEETS

Classic tiramisu カフェファソンのエスプレッソで作ったティラミス	690 (759)
Crémets d'Anjou with seasonal fruits sauce クレームダンジュ 季節のフルーツのソース	620 (682)
Uji matcha and white chocolate terrine 宇治抹茶とホワイトチョコのテリーヌ	690 (759)
Today's gelato from REX VERY レッグスベリーより本日のジェラート	500 (550)
Today's dessert 本日のデザート	ask



CAFE FACON は、中目黒と代官山にあるスペシャルティコーヒー専門店です。
モアザンではイタリアンローストの少しパンチの効いたブレンドにしています。

COFFEE

Espresso エスプレッソ	S400 D500 (440) (550)
Blend Coffee コーヒー	hot/ice 500 (550)
Cafe Latte カフェラテ	hot/ice 600 (660)



Instagram

TEA & DECAFFEINATED

Organic Black Tea オーガニックブラックティー	hot/ice 500 (550)
Decaf Coffee カフェインレスコーヒー	hot only 500 (550)
Original Blend Herb Tea オリジナルブレンドハーブティー	hot only 590 (649)

DINNER MORE THAN GRILL

For guests using our services after 5:00 PM, a 10% service charge will be applied.
夕方17:00以降ご利用の御客様はサービス料として10%頂戴しております。

DINNER

SEASONAL DISHES

-COLD-

Fresh whitebait (Shinonuma, Aichi) and lemon ricotta cheese bruschetta *1ps 490*
愛知 篠島産 生シラスとレモンリコッタチーズのブリュスケッタ (539)

Fruits tomatoes pan con tomate with Morimoto's prosciutto (Yatsugatake) *1ps 580*
フルーツトマトのパンコントマテ ハチ岳 森本さんのプロシュート (638)

Vietnamese rice paper roll *870*
(It contains fish, prosciutto, conger eel, cucumber, green beans, cilantro, and shrimp) *(957)*
オリエント生春巻き

Marinated octopus (Kagoshima) and avocado *1,170*
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ (1,287)

Bigfin reef squid (Kagoshima) and seasonal vegetables salad *1,500*
鹿児島産 アオリイカと初夏野菜のサラダ仕立て (1,650)

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried botargo cold cappelini *1,500*
北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ (1,650)

Fresh fish carpaccio (Mie) with arbequina olive oil and dried mullet roe *1,620*
三重産 神経締め鮮魚のカルパッチョ (1,782)
アルペキーナのオリーブオイルとたっぷりのカラスミかけ

Stracciata (Ubuyama Place) and seasonal fruits *1,680*
UBUYAMA PLACEより 自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ (1,848)

Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms *1,800*
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ ベビーロウカラと長谷川さんのマッシュルーム (1,980)

-HOT-

Prosciutto gratin croquette *1個 360*
生ハムのグラタンコロッケ (396)

Hand cut french fries *600*
手切りフライドポテト (660)

Squid (Kagoshima) fritto *860*
鹿児島産 小ヤリイカのフリット (946)

Broad velvet shrimp fritto (Toyama), white asparagus and poached egg *1,250*
-white asparagus velouté- *(1,375)*

富山産 白海老のフリットとホワイトアスパラガス、ポーチドエッグ
～ホワイトアスパラガスのヴェルテー～

Steamed mussels (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce *1,280*
岩手産 ムール貝のブイヤベース (1,408)

SALAD

Classic Caesar salad (grilled chicken topping+1200) *S 750 L 970*
クラシックシーザーサラダ (グリルチキントッピング+1200) (825) (1,067)

Ebihara farm's (Tochigi) garden salad *S 880 L 1,150*
栃木 海老原ファームのガーデンサラダ (968) (1,265)

Various mushroom warm salad *S 900 L 1,200*
with burnt butter porcini sauce *(990) (1,320)*

きのこづくしサラダ 焦がしバターポルチーニソース

Homemade bacon and confit chicken gizzard salad-style *S 1,000 L 1,450*
自家製ベーコンとコンフィした砂肝のサラダ仕立て (1,100) (1,595)

DINNER

JOSPER GRILL

<VEGETABLE>

Grilled vegetables from Ebihara farm (Tochigi) *1,650*
栃木 海老原ファームのグリル野菜 (1,815)

<MEAT>

Black Satsuma chicken (Kagoshima) *2,980*
鹿児島産 黒ぎつま鶏 (3,278)

Pork back rib BBQ grill *3,980*
バックリブ バーベキューグリル (4,378)

Grilled lamb chops *5,500*
ラムチョップのグリル (6,050)

Doro pork butt (Hokkaido) *350g 6,500*
北海道産 とろ豚 肩ロース (7,150)

Wagyu Toman beef top round (Miyazaki) *300g 7,180*
宮崎産 都萬牛 ランイチ (7,898)

<FISH>

Rare grilled marlin (Miyagi) -puttanesca sauce- *2,450*
宮城産 カジキのレアグリル プッタネスカソース (2,695)

Trout salmon -smoked mushroom sauce- *2,450*
トラウトサーモン スモークマッシュルームソース (2,695)

<GARNISH>

French fries *150g 440* Mashed potato *100g 500*
フライドポテト (484) マッシュポテト (550)

Sauteed broccoli *3ps 440*
ブロッコリーソテー (484)

PASTA & RISOTTO

Whitebait (Shinonuma) and dried mullet roe peperoncino :Spaghettoni *1,350*
篠島産 釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ :スバゲティーニ (1,485)

Sardine (Toyama) and fennel in light tomato sauce :Casarecce *1,450*
富山産 真鱈とフェネルの軽いトマトソース :カサレッチェ (1,595)

Sadowara eggplant (Miyazaki) and onion arrabbiata :Spaghettoni *1,450*
宮崎産 佐土原茄子と新玉ねぎのアラビアータ :スバゲティーニ (1,595)

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghettoni *1,500*
立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ :スバゲティーニ (1,650)

Kurosatsuna chicken (Kagoshima) ragout :Tagliatelle *1,600*
鹿児島産 黒ぎつま鶏のラグー :タリアテッレ (1,760)

Homemade salsiccia, potato and green beans genovese :Spaghettoni *1,710*
自家製サルシッチャと新じゃがいも、隠元のジェノベーゼ :スバゲティーニ (1,881)

Classic bolognese :Tagliatelle *1,710*
MORETHANボロネーゼ :タリアテッレ (1,881)

Spinach and potato gnocchi in green peas sauce *1,680*
法蓮草とジャガイモのニョッキ えんどう豆のソース (1,848)

Black truffle ravioli *1,680*
黒トリュフのラビオリ (1,848)

Today's pasta *ask*
本日のパスタ

Wood-fired octopus and Manganji pepper risotto *1,650*
薪焼きした真蛸と万願寺唐辛子のリゾット (1,815)

DINNER

MORETHAN LUNCH COURSE

by chef Takuya Ito

3850 (TAX in)

<APPETIZER>

Bigfin reef squid (Kagoshima) and seasonal vegetables salad

鹿児島産 アオリイカと初夏野菜の
サラダ仕立て

<HOT DISH>

Broad velvet shrimp fritto (Toyama), white asparagus
and poached egg
-white asparagus velouté-

富山産 白海老のフリットとホワイトアスパラガス、
ポーチドエッグ
～ホワイトアスパラガスのヴェルテー～

<PASTA>

Okra (Kagoshima) and dried mullet roe

Tagliolini
鹿児島産 オクラとカラスミの
タリアリーニ

<MAIN>

- Please choose one -
下記のメニューから一品をお選びください

Josper grilled duck loin
served with potato pavé

鴨ロースのジョスパークリル
新ジャガイモのバグェを添えて

Grilled Toman beef (Miyazaki) (+2000)

宮崎産 都萬牛のグリル (+2000)

<DOLCE>

Coconut panna cotta
with seasonal fruits exotic sauce

ココナッツのパンナコッタ
初夏の果実を使ったエキゾチックソース