

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)
Crémet 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)

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)



Instagram

LUNCH

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。

SEASONAL DISHES

-COLD-

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

Fresh whitebait (Shinonoi, 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)

Vietnamese rice paper roll **870**
オリエンタル生春巻き (957)

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

Straw-grilled chicken grunt (Nagasaki) with japanese parsley and hassaku orange **1,500**
長崎産 伊佐木の薬焼き 芹と八朔のタルタル (1,650)

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

Stracciatella (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 ベビールッコラと長谷川さんのマッシュルーム (1,980)

-HOT-

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

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)

Squid (Kagoshima) and bamboo shoot plancha with almond sauce and wild vegetables salad **1,450**
鹿児島産 小ヤリイカと筍のブランチャ アーモンドのソース、山菜のフリット添え (1,595)

Stewed beef shank (Miyazaki) in white wine **2,350**
宮崎産 都萬牛スネ肉の白ワイン煮込み (2,585)

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 with burnt butter porcini sauce **S 900 L 1,200**
きのこづくしサラダ 焦がしバターポルチーニソース (990) (1,320)

Seasonal fruits and vegetables salad **S 1,000 L 1,200**
季節のフルーツと紅葉野菜のサラダ (1,100) (1,320)

LUNCH

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 黒さつま鶏 (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 どろ豚 肩ロース (7,150)

Wagyu Toman beef top round (Miyazaki) **250g 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**
フライドポテト (484)

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

Mashed potato **100g 500**
マッシュポテト (550)

PASTA & RISOTTO

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur sprouts peperoncino :Spaghetтини **1,450**
静岡 駿河湾産 桜海老と露の薫のペペロンチーノ :スパゲティニーニ (1,595)

Firefly squid (Hyogo) and watercress puttanesca :Spaghetтини **1,450**
兵庫産 螢島賊とクレソンのプッタネスカ :スパゲティニーニ (1,595)

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

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

Homemade smoked bacon and onion amatriciana :Spaghetтини **1,710**
自家製スモークベーコンと新玉ネギのアマトリチャーナ :スパゲティニーニ (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 seasonal vegetables sauce **1,680**
法蓮草とジャガイモのニョッキ 春野菜のソース (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

Clams (North sea) and bamboo shoot risotto **1,500**
北海道産 浅利と筍のリゾット (1,650)

MORETHAN LUNCH COURSE

by chef Yuichi Watanabe

3850 (TAX in)

<APPETIZER>

Straw-grilled chicken grunt (Nagasaki) with japanese parsley and hassaku orange

長崎産 伊佐木の薬焼き
芹と八朔のタルタル

<HOT DISH>

Squid (Kagoshima) and bamboo shoot plancha with almond sauce and wild vegetables fritto

鹿児島産 小ヤリイカと筍のブランチャ
アーモンドのソース、山菜のフリット添え

<PASTA>

Homemade bacon amatriciana
自家製ベーコンのアマトリチャーナ

<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 Okome pork (Miyazaki) with cabbage braise and green mustard sauce

宮崎産 お米豚のジョスパークリル
春キャベツのプレゼ グリーンマスタードソース

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

<DOLCE>

White bean paste and strawberry daifuku scent of cherry blossoms

白あんのスープと 苺大福
桜の香り

"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、アレルギーの完全除去は保証できません)

MORETHAN DINNER COURSE

by chef Yuichi Watanabe

5500~ (TAX in)

<AMUSE>

Butterbur scape with miso and cream cheese sablé
酪味噌とクリームチーズのサブレ

<APPETIZER>

Straw-grilled chicken grunt (Nagasaki)
with japanese parsley and hassaku orange
長崎産 伊佐木の薬焼き 芹と八朔のタルタル

<HOT DISH>

Squid (Kagoshima) and bamboo shoot plancha
with almond sauce and wild vegetables fritto
鹿児島産 小ヤリイカと筍のプランチャ
アーモンドのソース、山菜のフリット添え

<PASTA>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Homemade bacon amatriciana
自家製ベーコンのアマトリチャーナ

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) ragout (+150)
鹿児島産 黒さつま鶏のラグー (+150)

Today's pasta (+ask)
本日のパスタ (+ask)

<PESCE>

Grilled skate (Akita)
with browned butter and lemon sauce
秋田産 カスベのグリル
焦がしバターとレモンのソース

<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 Okome pork (Miyazaki)
with cabbage braise and green mustard sauce
宮崎産 お米豚のジヨスバーグ
春キャベツのブレゼ グリーンマスタードソース

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>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

White bean paste and strawberry daifuku
scent of cherry blossoms
白あんのスープと莓大福 桜の香り

Panna cotta served with seasonal fruits (+150)
濃厚パannaコッタ 季節のフルーツ添え (+150)

Today's gelato from REX VERY
レックスベリーより本日のジェラート

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
レック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)

DINNER

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。

SEASONAL DISHES

-COLD-

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

Fresh whitebait (Shinonoi, 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)

Vietnamese rice paper roll **870**
 オリエンタル生春巻き (957)

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

Straw-grilled chicken grunt (Nagasaki) with japanese parsley and hassaku orange **1,500**
 長崎産 伊佐木の薬焼き 芹と八朔のタルタル (1,650)

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

Stracciatella (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 ベビールッコ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)

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)

Squid (Kagoshima) and bamboo shoot plancha with almond sauce and wild vegetables salad **1,450**
 鹿児島産 小ヤリイカと筍のブランチャ アーモンドのソース、山菜のフリット添え (1,595)

Stewed beef shank (Miyazaki) in white wine **2,350**
 宮崎産 都萬牛スネ肉の白ワイン煮込み (2,585)

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 with burnt butter porcini sauce **S 900 L 1,200**
 きのこづくしサラダ 焦がしバターポルチーニソース (990) (1,320)

Seasonal fruits and vegetables salad **S 1,000 L 1,200**
 季節のフルーツと紅葉野菜のサラダ (1,100) (1,320)

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 黒さつま鶏 (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)

Low temperature cooked guinea fowl breast (Iwate) **200g 4,400**
 -jus de pintade- (4,840)
 岩手産 ホロホロ鶏胸肉の低温調理
 ジュト パンタート

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 とも豚 肩ロース (7,150)

Wagyu Toman beef top round (Miyazaki) **250g 7,180**
 宮崎産 都萬牛 ランイチ (7,898)

Bone-in aged sirloin **300g 8,180**
 熟成骨付きサーロイン (8,998)

<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)

Grilled octopus (Kagoshima) **2,600**
 鹿児島産 真鮫のグリル (2,860)

Today's fish dish **ask**
 本日の魚料理

<GARNISH>

French fries **150g 440**
 フライドポテト (484)

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

Mashed potato **100g 500**
 マッシュポテト (550)

Grilled vegetables **1,100**
 野菜のグリル (1,210)

PASTA & RISOTTO

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur sprouts peperoncino **1,450**
 :Spaghettini (1,595)
 静岡 駿河湾産 桜海老と蕈の茎のペペロンチーノ
 :スパゲティーニ

Firefly squid (Hyogo) and watercress puttanesca **1,450**
 :Spaghettini (1,595)
 兵庫産 蛍烏賊とクレソンのプッタネスカ
 :スパゲティーニ

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - **1,500**
 :Spaghettini (1,650)
 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

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

Homemade smoked bacon and onion amatriciana **1,710**
 :Spaghettoni (1,881)
 自家製スモークベーコンと新玉ネギのアマトリチャーナ
 :スパゲットーニ

Classic bolognese **1,710**
 :Pappardelle (1,881)
 MORETHANボロネーゼ
 :パッパルデッレ

Spinach and potato gnocchi in seasonal vegetables sauce **1,680**
 法蓮草とジャガイモのニョッキ 春野菜のソース (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

Clams (Hokkaido) and bamboo shoot risotto **1,500**
 北海道産 浅利と筍のリゾット (1,650)

SIDE OF WINE

Assorted olive **480**
 オリーブの盛り合わせ (528)

Rum raisin butter **550**
 ラムレーズンバター (605)

Assorted organic cheese **S 1,000 L 2,000**
 オーガニックチーズの盛り合わせ (1,100) (2,200)
 チーズ各種、単品も承ります

"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)