

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)



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)

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。

LUNCH SEASONAL DISHES		
-COLD-		
Fresh whitebait (Shinojima, 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	1ps	490 (539)
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 真蛸とアボカドのマリネ		1,170 (1,287)
Marinated sardine (Toyama) with bell pepper agrodolce and herb oil 富山産 真鰯のマリネ パプリカのアグロドルチェ ハーブのオイル		1,500 (1,650)
Thread-sail filefish (Shimane) and fish liver cappellini served cold 島根産 本カワハギとその肝を使った冷製カッペリーニ		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 アルベキナーナのオリーブオイルとたっぷりのカラスミかけ		1,620 (1,782)
Stracciatella (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)
Corn (Ubuyama) and Roman qnocchi in mornay sauce 産山産とうもろこしとローマ風ニョッキ とうもろこしのモルネーソース		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)	S 750 (825)	L 970 (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	S 880 (968)	L 1,150 (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	S 900 (990)	L 1,200 (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		1,450 (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)

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 とも豚 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)

<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)

<GARNISH>

French fries

150g

440

(484)

Mashed potato

100g

500

(550)

Fライドポテト

マッシュポテト

Sauteed broccoli

3ps

440

(484)

ブロッコリーソテー

PASTA & RISOTTO					
Sardine (Toyama) and fennel peperoncino :Casarecce 富山産 真鰯とフェネルのペペロンチーノ :カサレッチェ					1,350 (1,485)
Whitebait (Shinojima) arrabbiata :Federini 篠島産 釜揚げシラスのアラビアータ :フェデリーニ					1,450 (1,595)
Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghetтини 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 :Spaghetтини 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)
Homemade smoked bacon amatriciana: Spaghetti 自家製スモークベーコンのアマトリチャーナ :スパゲティーニ					1,710 (1,881)
Classic bolognese :Tagliatelle MORETHANボロネーゼ :タリアテッレ					1,710 (1,881)
Potato and lemon ricotta cheese gnocchi in seasonal vegetables butter sauce ジャガイモとレモンリコッタチーズのニョッキ 夏野菜のバターソース					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	
Corn (Ubuyama) and Manganji pepper cheese risotto 産山産 とうもろこしと万願寺とうがらしのチーズリゾット					1,650 (1,815)

LUNCH

MORETHAN

LUNCH COURSE

by chef Takuya Ito

3850 (TAX in)

<APPETIZER>

Marinated sardine (Toyama)
with bell pepper agrodolce and herb oil

富山産 真鰯のマリネ
パプリカのアグロドルチェ
ハーブのオイル

<HOT DISH>

Corn (Ubuyama) and Roman qnocchi
in mornay sauce

産山産とうもろこしとローマ風ニョッキ
とうもろこしのモルネーソース

<PASTA>

Wagyu Toman beef (Miyazaki) ragout sauce
Tagliatelle

宮崎産 都萬牛のラグーソース
タリアテッレ

<MAIN>

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

Grilled Okome pork (Miyazaki) and Sadowara eggplant
served with marsala sauce and scamorza cheese

宮崎産 お米豚のロースと佐土原茄子のグリル
マルサラソース
スカモルツァチーズ添えて

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

<DOLCE>

Peach melba
ピーチメルバ

MORETHAN DINNER COURSE

by chef Takuya Ito

5500~ (TAX in)

<AMUSE>

Japanese tiger prawn tart
with lemongrass and mint sauce

車海老のタルト
レモングラスとミントのソース

<APPETIZER>

Marinated sardine (Toyama)
with bell pepper agrodolce and herb oil

富山産 真鯛のマリネ
パブリカのアグロドルチェ ハーブのオイル

<HOT DISH>

Corn (Ubuyama) and Roman gnocchi
in mornay sauce

産山産とうもろこしとローマ風ニョッキ
とうもろこしのモルネーソース

<PASTA>

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

Whitebait (Shinajima) arrabbiata :Federini
篠島産 釜揚げシラスのアラビアータ:フェデリニ

Wagyu Toman beef (Miyazaki) ragout sauce (+150)
宮崎産 都萬牛のラグーソース (+150)

Today's pasta (+ask)
本日のパスタ (+ask)

<PESCE>

Conger pike (Yamaguchi) fritto
served with semi-dried tomatoes tartar sauce

山口産 鰻のフリット
セミドライマトのタルタルソース

<MAIN>

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

Grilled Okome pork (Miyazaki) and Sadowara eggplant
served with marsala sauce and scamorza cheese

宮崎産 お米豚のロースと佐土原茄子のグリル
マルサラソース スカモルツァチーズ添えて

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>

Peach melba
ピーチメルバ

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)

Crémét 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 S400 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。

DINNER

SEASONAL DISHES

-COLD-

Fresh whitebait (Shinajima, 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 *1ps 490*
(539)

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

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

Marinated sardine (Toyama) with bell pepper agrodolce and herb oil *1,500*
(1,650)
富山産 真鰯のマリネ パプリカのアグロドルチェ ハーブのオイル

Thread-sail filefish (Shimane) and fish liver cappellini served cold *1,500*
(1,650)
島根産 本カワハギとその肝を使った冷製カッペリーニ

Fresh fish carpaccio (Mie) with arbequina olive oil and dried mullet roe *1,620*
(1,782)
三重産 神経締め鮮魚のカルパッチョ
アルベキナーのオリーブオイルとなっぶりのカラスミかけ

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

Wagyu Toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms *1,800*
(1,980)
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ ベビーールッコラと長谷川さんのマッシュルーム

-HOT-

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

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

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

Corn (Ubuyama) and Roman qnocchi in mornay sauce *1,250*
(1,375)
産山産とうもろこしとローマ風ニョッキ とうもろこしのモルネーソース

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

SALAD

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

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

Various mushroom warm salad with burnt butter porcini sauce *S 900 L 1,200*
(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 *1,450*
(1,595)
自家製ベーコンとコンフィした砂肝のサラダ仕立て

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 ド 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 どろ豚 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)

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 (2,695)
プッタネスカソース

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

Grilled octopus (Kagoshima) *2,600*
鹿児島産 真蛸のグリル (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)

DINNER

PASTA & RISOTTO

Sardine (Toyama) and fennel peperoncino *1,350*
:Casarecce (1,485)
富山産 真鰯とフェネルのペペロンチーノ
:カサレッチェ

Whitebait (Shinajima) arrabbiata *1,450*
:Federini (1,595)
篠島産 釜揚げシラスのアラビアータ
:フェデリーニ

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - *1,500*
:Spghettini (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 salsiccia, potato and green beans genovese *1,710*
:Linguine (1,881)
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
:リングイネ

Homemade smoked bacon amatriciana *1,710*
:Spghettini (1,881)
自家製スモークベーコンのアマトリチャーナ
:スパゲティーニ

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

Potato and lemon ricotta cheese gnocchi *1,680*
in seasonal vegetables butter sauce (1,848)
ジャガイモとレモンリコッタチーズのニョッキ 夏野菜のバターソース

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

Corn (Ubuyama) and Manganji pepper cheese risotto *1,650*
産山産 とうもろこしと万願寺とうがらしのチーズリゾット (1,815)

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 *1,450*
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 (1,595)

Prosciutto (Yatsugatake, Yamanashi) *980*
山梨産 バケ岳 森本さんのプロシュート (1,078)

"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)