

SWEETS

Coconut semifreddo with exotic sauce ココナッツのセミフレッド エキゾチックソース	600 (660)
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

COFFEE



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。

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。

LUNCH

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
(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)

Straw-grilled bonito (Miyazaki) with eggplant tartar and salsa verde
宮崎産 薬焼きにした戻り鰹 茄子のタルタルとサルサヴェルデ *1,500*
(1,650)

Fresh sea urchin (Hokkaido) and dried mullet roe cappellini served cold
北海道産 生雲丹とカラスミ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ふりのカラスミがけ *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)

Grilled head-on shrimp with américaine sauce
有頭海老のグリル アメリケヌソース *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)

Lamb ragout lasagna -al forno-
仔羊ラグーのラザニア アルフォルノ *1,350*
(1,485)

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 L 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 *S 880 L 1,150*
(968) (1,265)

Various mushroom warm salad
with burnt butter porcini sauce
きのこづくしサラダ 焦がしバターボルチーニソース *S 900 L 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 *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>

Kurosatsuma 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 パーベキューグリル *3,980*
(4,378)

Lamb salsiccia and lamb chops
仔羊のサルシッチャとラムチョップ *4,350*
(4,785)

Doro pork butt (Hokkaido)
北海道産 とろ豚 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 8,180*
(8,998)

<FISH>

Rare grilled marlin (Miyagi) -browned butter and almond sauce-
宮城産 カジキのレアグリル 焦がしバターとアーモンドのソース *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* 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

Pike conger (Yamaguchi) and dried mullet roe peperoncino :Federini
山口産 名残鰹とカラスミのペペロンチーノ :フェデリーニ *1,350*
(1,485)

Sweet shrimp (Kagoshima) and trevis in light tomato sauce :Federini
鹿児島産 姫甘エビとトレビスの軽いトマトソース :フェデリーニ *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 :スパゲティニー *1,500*
(1,650)

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 :スパゲティニー *1,710*
(1,881)

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

Potato gnocchi in porcini and various mushroom sauce
ジャガイモのニョッキ ボルチーニと色々な木の子のソース *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*

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) and Dadacha soybeans risotto
鹿児島産 黒さつま鶏とだだちゃ豆のリゾット *1,650*
(1,815)

LUNCH

MORETHAN LUNCH COURSE

by chef Takuya Ito

3850 (TAX in)

<APPETIZER>

Straw-grilled bonito (Miyazaki)
with eggplant tartar and salsa verde
宮崎産 薬焼きにした戻り鰹
茄子のタルタルとサルサヴェルデ

<HOT DISH>

Porcini sformato
with stracchino cheese sauce
ボルチーニのスフォルマート
ストラッキークーチーズのソース

<PASTA>

Pike conger (Yamaguchi) and dried mullet roe
peperoncino

山口産 名残鰹とカラスミの
ペペロンチーノ

<MAIN>

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

Miou chicken (Yamanashi) ballotine
served with chicken liver mousse

山梨産 美桜鶏のパロンティース
レバームース添え

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

<DOLCE>

Marron déclinaison
マロンのデクリネゾン

MORETHAN DINNER COURSE

by chef Takuya Ito

5500~ (TAX in)

<AMUSE>

Baci di dama

served with gizzard shad and peanut miso

-scent of charcoal-

炭香る パーチ・ディ・ダーマ
旬の小肌と落花生味噌と共に

<APPETIZER>

Straw-grilled bonito (Miyazaki)
with eggplant tartar and salsa verde

宮崎産 炭焼きにした戻り鰹
茄子のタルタルとサルサヴェルデ

<HOT DISH>

Porcini sformato

with stracchino cheese sauce

ボルチーニのスフォルマート
ストラッキーノチーズのソース

<PASTA>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Pike conger (Yamaguchi) and dried mullet roe peperoncino

山口産 名残鰹とカラスミのペペロンチーノ

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) and Dadacha beans ragout sauce (+150)

鹿児島産 黒さつま鶏とだだちゃ豆のラグーソース (+150)

Today's pasta (+ask)

本日のパスタ (+ask)

<PESCE>

Yuba wrapped and fried

snow crab (Niigata) and shrimp

新潟産 紅ズワイガニと海老の
湯葉包み揚げ

<MAIN>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Miou chicken (Yamanashi) ballotine

served with chicken liver mousse

山梨産 美桜鶏のパロンティース
レパームース添え

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>

Marron déclinaison

マロンのデクリネゾン

DINNER SWEETS

Coconut semifreddo with exotic sauce

ココナッツのセミフレッド エキゾチックソース

600

(660)

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

COFFEE



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。

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)

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 (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)
Straw-grilled bonito (Miyazaki) with eggplant tartar and salsa verde 宮崎産 薬焼きにした戻り鰹 茄子のタルタルとサルサヴェルデ		1,500 (1,650)
Fresh sea urchin (Hokkaido) and dried mullet roe cappellini served cold 北海道産 生雲丹とカラスミ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がけ		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)
Grilled head-on shrimp with américaine sauce 有頭海老のグリル アメリカンソース		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)
Lamb ragout lasagna -al forno- 仔羊ラグーのラザニア アルフォルノ		1,350 (1,485)

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)

DINNER 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>		
Kurosatsuma 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 ジュ ド パンタード	200g	4,400 (4,840)
Lamb salsiccia and lamb chops 仔羊のサルシッチャとラムチョップ		4,350 (4,785)
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	8,180 (8,998)
Bone-in aged sirloin 熟成骨付きサーロイン	300g	8,180 (8,998)
<FISH>		
Rare grilled marlin (Miyagi) -browned butter and almond sauce- 宮城産 カジキのレアグリル 焦がしバターとアーモンドのソース		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 真蛸のグリル		2,600 (2,860)
<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)

DINNER PASTA & RISOTTO		
Pike conger (Yamaguchi) and dried mullet roe peperoncino :Federini 山口産 名残鰹とカラスミのペペロンチーノ :フェデリーニ		1,350 (1,485)
Sweet shrimp (Kagoshima) and trevis in light tomato sauce :Federini 鹿児島産 姫甘エビとトレビスの軽いトマトソース :フェデリーニ		1,450 (1,595)
Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghetini 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)
Homemade smoked bacon amatriciana :Spaghettoni 自家製スモークベーコンのアマトリチャーナ :スパゲットーニ		1,710 (1,881)
Classic bolognese :Pappardelle MORETHANボロネーゼ :パッパルデッレ		1,710 (1,881)
Potato gnocchi in porcini and various mushroom sauce ジャガイモのニョッキ ポルチーニと色々な木の子のソース		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
Kurosatsuma chicken (Kagoshima) and Dadacha soybeans risotto 鹿児島産 黒さつま鶏とだだちや豆のリゾット		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)
Prosciutto plate (Tohoku ham) 東北ハムより プロシュートづくし		980 (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)		