

LUNCH

MORE THAN LUNCH COURSE

by chef Yuichi Watanabe

3850 (TAX in)

<APPETIZER>

Gazpacho-based Tazawa tomatoes (Aomori) coulis
with charcoal grilled japanese tiger prawn

青森産 田沢トマトのクーリに浮かべた車エビの炭火焼き
ガスパチョ仕立て

<HOT DISH>

Squid (Kagoshima) plancha
with 'nduja, peperonata and squid ink sauce

鹿児島産 小ヤリイカのブランチャ
ンドウイヤとベペロナータ イカスミのソース

<PASTA>

Corn (Miura) and green chili pepper peperoncino
三浦産 トウモロコシと青唐辛子の
ベペロンチーノ

<MAIN>

Josper grilled Iberico pork butt
with plam and perilla ravigote sauce

イベリコ豚肩ロースのジョスパーグ Ril
プラムと大葉のラビゴットソース

<DOLCE>

Mango and kiwi no-bake cheese cake
scent of elder flower

マンゴーとキウイのレアチーズ
エルダーフラワーの香り

SWEETS

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

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 エスプレッソ	<i>S400</i> (440)	<i>D500</i> (550)	Cafe Latte カフェラテ	<i>hot/ice</i> 600 (660)
Blend Coffee コーヒー	<i>hot/ice</i> 500 (550)		Espresso martini エスプレッソマティーニ	1,370 (1,507)

TEA & DECAFFEINATED

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

MORE THAN GRILL



Instagram

A charge of 550 yen per person will be
added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.
夕方17:00以降ご利用の御客様はブレットチャージとしてお一人様550円を頂戴しております。

LUNCH

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

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

Fresh whitebait (Shinajima, 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)

Smoked tuna and deasonal vegetables escalivada **980**
スモークした本マグロと夏野菜のエスカリバーダ (1,078)

Marinated bigfin reef squid (Kagoshima) and eggplant **1,170**
鹿児島産 アオリイカと水ナスのマリネ (1,287)

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)

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 in white wine with bouillabaisse sauce **1,280**
三陸産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース (1,408)

Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce **2,350**
牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース (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)

Niçoise salad with smoked bacon **S 790 L 990**
スモークベーコンのニースサラダ (869) (1,089)

Organic vegetables (Miura) garden salad **S 880 L 1,150**
三浦産 有機野菜のガーデンサラダ (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)

JOSPER GRILL

<MEAT>

Black Satsuma chicken (Kagoshima) **2,980**
鹿児島産 黒薩摩鶏 (3,278)

Duck breast (Kyoto) **2,980**
京都産 京鴨 胸肉 (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) **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

Houjyu pork butt (Nagasaki) **5,300**
長崎産 芳寿豚 肩ロース (5,830)

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

Bone-in aged sirloin **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

Today's fish dish **ask**
本日の魚料理

<VEGETABLE>

Today's vegetables dish **ask**
本日の野菜料理

<SIDE DISH>

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** Eggplant gratin **500**
ブロッコリーソテー (484) ナスのグラタン (550)

PASTA & RISOTTO

Whitebait (Toyama) in light tomato sauce **1,350**
:Spghettini (1,485)
篠島産 釜揚げシラスの軽いトマトソース
:スパゲティーニ

Tazawa tomatoes (Aomori) scarpariello **1,500**
:Spghettini (1,650)
青森産 田沢トマトのスカルパリエッロ
:スパゲティーニ

Amatriciana bianco **1,500**
:Spghettini (1,650)
アマトリチャーナビアンコ
:スパゲティーニ

Corn (Miura) and Manganji pepper cream sauce **1,600**
:Tagliatelle (1,760)
三浦産 トウモロコシと万願寺唐辛子の軽いクリーム
:タリアテッレ

Kuro satsuma chicken (Kagoshima) ragout **1,600**
:Tagliatelle (1,760)
鹿児島産 黒薩摩鶏のラグー
:タリアテッレ

Classic bolognese **1,600**
:Tagliatelle (1,760)
MORETHANボロネーゼ
:タリアテッレ

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - **1,710**
:Spghettini (1,881)
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

Gnocchi in zucchini, mint and almond **1,500**
ズッキーニとミント、アーモンドのニョッキ (1,650)

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

Grilled octopus (Kagoshima) and rucola in light tomato sauce **1,500**
鹿児島産 真蛸の薪焼きとルッコラの軽いトマトソースのリゾット (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

DINNER

MORE THAN DINNER COURSE

by chef Yuichi Watanabe

5500~ (TAX in)

<AMUSE>

Conger eel (Miyagi) fritto
with grilled eggplant sauce

宮城産 穴子のフリット
焼きナスのソース

<APPETIZER>

Gazpacho-based Tazawa tomatoes (Aomori) coulis
with charcoal grilled japanese tiger prawn

青森産 田沢トマトのクーリに浮かべた車エビの炭火焼き
ガスパチョ仕立て

<HOT DISH>

Squid (Kagoshima) plancha

with 'nduja, peperonata and squid ink sauce

鹿児島産 小ヤリイカのブランチャ
ンドウイヤとペペロナータ イカスミのソース

<PASTA>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Corn (Miura) and green chili pepper peperoncino

三浦産 トウモロコシと青唐辛子のペペロンチーノ

Black Satsuma chicken (Kagoshima) ragout

鹿児島産 黒薩摩鶏のラグー

Amatriciana bianco

アマトリチャーナビアンコ

Classic genovese (+300)

クラシックジェノベーゼ (+300)

Today's pasta (+ask)

本日のパスタ (+ask)

<PESCE>

Charcoal grilled barracuda (Shimane)

with green soy beans sauce

島根産 カマスの炭火焼き
枝豆のソース

<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 Iberico pork butt

with plam and perilla ravigote sauce

イベリコ豚肩ロースのジョスパークリル

ブラムと大葉のラビゴットソース

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

Mango and kiwi no-bake cheese cake scent of elder flower

マンゴーとキウイのレアチーズ エルダーフラワーの香り

Creme d'Ange with seasonal fruits sauce (+150)

クレームダンジュ 季節のフルーツのソース (+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

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

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

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

Uji matcha and white chocolate terrine

宇治抹茶とホワイトチョコのテリーヌ

Today's gelato from REX VERY

レックスベリーより本日のジェラート

Today's dessert

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 エスプレッソ	<i>S400</i> (440)	<i>D500</i> (550)	Cafe Latte カフェラテ	<i>hot/ice</i> (660)	<i>600</i> (660)
Blend Coffee コーヒー	<i>hot/ice</i> (550)	<i>500</i> (550)	Espresso martini エスプレッソマティーニ		<i>1,370</i> (1,507)

TEA & DECAFFEINATED

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

MORE THAN GRILL



Instagram

A charge of 550 yen per person will be
added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.

夕方17:00以降ご利用の御客様はプレッドチャージとしてお一人様550円を頂戴しております。

DINNER

SEASONAL DISHES

-COLD-

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たっぷりのカラスミがけ	1,620 (1,782)
Vietnamese rice paper roll オリエント生春巻き	870 (957)
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	490 (539)
Smoked tuna and deasonal vegetables escalivada スモークした本マグロと夏野菜のエスカリバダ	980 (1,078)
Marinated bigfin reef squid (Kagoshima) and eggplant 鹿児島産 アオリイカと水ナスのマリネ	1,170 (1,287)
Raw sea urchin (Hokkaido) and dried botargo cold cappelini 北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ	1,500 (1,650)
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)
Steamed mussels in white wine with bouillabaisse sauce 三陸産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース	1,280 (1,408)
Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce 牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース	2,350 (2,585)

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)
Niçoise salad with smoked bacon スモークベーコンのニースサラダ	S 790 L 990 (869) (1,089)
Organic vegetables (Miura) garden salad 三浦産 有機野菜のガーデンサラダ	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 焦がしバターポルチーニソース	S 900 L 1,200 (990) (1,320)

JOSPER GRILL

<MEAT>

Black Satsuma chicken (Kagoshima) 鹿児島産 黒薩摩鶏	2,980 (3,278)
Duck breast (Kyoto) 京都産 京鴨 胸肉	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 パンタート	4,400 (4,840)
Houjyu pork butt (Nagasaki) 長崎産 芳寿豚 肩ロース	5,300 (5,830)
Wagyu Toman beef top round (Miyazaki) 宮崎産 都萬牛 ランイチ	7,180 (7,898)
Bone-in aged sirloin 熟成骨付きサーロイン	8,180 (8,998)

<FISH>

Rare grilled marlin (Miyagi) -puttanesca sauce- 宮城産 カジキのレアグリル ブッタネスカソース	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)
Today's fish dish 本日の魚料理	ask

<VEGETABLE>

Today's vegetables dish 本日の野菜料理	ask
------------------------------------	------------

<SIDE DISH>

French fries フライドポテト	150g 440 (484)	Mashed potato マッシュポテト	100g 500 (550)
Sauteed broccoli ブロッコリーソテー	3ps 440 (484)	Eggplant gratin ナスのグラタン	500 (550)

PASTA & RISOTTO

Whitebait (Toyama) in light tomato sauce :Spaghettini 篠島産 釜揚げシラスの軽いトマトソース :スパゲティーニ	1,350 (1,485)
Tazawa tomatoes (Aomori) scarpariello :paccheri 青森産 田沢トマトのスカルパリエッロ :パッケリ	1,500 (1,650)

Amatriciana bianco :Spaghettini アマトリチャーナビアンコ :スパゲティーニ	1,500 (1,650)
--	--

Corn (Miura) and Manganji pepper cream sauce :Tagliatelle 三浦産 トウモロコシと万願寺唐辛子の軽いクリーム :タリアテッレ	1,600 (1,760)
---	--

Kuro satsuma chicken (Kagoshima) ragout :Tagliatelle 鹿児島産 黒薩摩鶏のラグー :タリアテッレ	1,600 (1,760)
---	--

Classic bolognese :Pappardelle MORETHANボロネーゼ :パッパルデッレ	1,600 (1,760)
--	--

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	1,710 (1,881)
---	--

Gnocchi in zucchini, mint and almond ズッキーニとミント、アーモンドのニョッキ	1,500 (1,650)
--	--

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
-------------------------	------------

Grilled octopus (Kagoshima) and rucola in light tomato sauce 鹿児島産 真蛸の薪焼きとルッコラの軽いトマトソースのリゾット	1,500 (1,650)
--	--

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	S 1,000 L 2,000 (1,100) (2,200)