

MORETHAN LUNCH COURSE

by chef Yuichi Watanabe

3850 (TAX in)

<APPETIZER>

Marinated salmon
with marinated persimmon mashed tofu salad and turnip

サーモンのマリネ
富裕柿の白和えと蕪のマリネ

<HOT DISH>

Conger pike fritto
with onion (Awaji) and marsala sauce

鰯のフリット
淡路産玉ねぎとマルサラソース

<PASTA>

Iberico pork ragout

イベリコ豚のラグー

<MAIN>

Low temperature cooked duck breast
with butternut squash purée and bigarade sauce

鴨胸肉の低温調理
バターナッツかぼちゃのピューレとビガラードソース

<DOLCE>

Mont blanc in soup style
scent of frangelico

スープ仕立てにしたモンブラン
フランジェリコの香り

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	Cafe Latte	hot/ice	600
エスプレッソ	(440)	(550)	カフェラテ		(660)

Blend Coffee	hot/ice	500	Espresso martini	1,500
コーヒー		(550)	エスプレッソマティーニ	(1,650)

TEA & DECAFFEINATED

Organic Black Tea	hot/ice	500	Original Blend	hot only	590
オーガニックブラックティー		(550)	Herb Tea		(649)

Decaf Coffee	hot only	500	オリジナルブレンドハーブティー
カフェインレスコーヒー		(550)	

MORETHAN 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ド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なつぷりのカラスミがけ

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 seasonal vegetables escalivada **980**
スモークした本マグロと夏野菜のエスカリバダ (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 cappellini **1,500**
北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ (1,650)

Stracciataella (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 (Grillチキントッピング+1200) (825) (1,067)

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)

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)

JOSPER GRILL

<MEAT>

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

Duck breast (Kyoto) **3,250**
京都産 京鴨 胸肉 (3,575)

Pork back rib BBQ grill **3,980**
バックリブ パーベキユーグリル (4,378)

Low temperature cooked guinea fowl breast (Iwate) **4,400**
-jus de pintade- (4,840)
岩手産 ホロホロ鶉胸肉の低温調理

ジュ ト パンタード

Doro pork butt (Hokkaido) **6,500**
北海道産 とも豚 肩ロース (7,150)

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

Mushrooms and dried mullet roe peperoncino **1,350**
:Spaghetti (1,485)
茸とカラスミのペペロンチーノ
:スバゲティーニ

Ogiwara farm's tomatoes (Nagano) scarpariello **1,450**
:Spaghetti (1,595)
長野産 萩原ファーム トマトのスカルパリエッロ
:スバゲティーニ

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

Saury (Hokkaido) and olive in light tomato sauce **1,600**
:Spaghetti (1,760)
北海道産 秋刀魚とオリーブの軽いトマトソース
:スバゲティーニ

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

Iberico pork and japanese chestnut ragout **1,680**
:Tagliatelle (1,848)
イベリコ豚と和栗のラグー
:タリアテッレ

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

Pumpkin gnocchi in butternut squash purée sauce **1,680**
scent of burned butter (1,848)
南瓜のニョッキ バターナッツのビュレソースと焦がしバターの香り

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

Shrimp and trevis risotto in light tomato sauce **1,480**
海老とトレビスの軽いトマトソースリゾット (1,628)

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

MORETHAN DINNER COURSE

by chef Yuichi Watanabe

5500~ (TAX in)

<AMUSE>

Matsutake mushroom flan served cold
松茸の冷製フラン

<APPETIZER>

Marinated salmon
with marinated persimmon mashed tofu salad and turnip
サーモンのマリネ
富裕柿の白和えと蕪のマリネ

<HOT DISH>

Conger pike fritto
with onion (Awaji) and marsala sauce
鱈のフリット
淡路産玉ねぎとマルサラソース

<PASTA>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) ragout
鹿児島産 黒薩摩鶏のラグー

Saury (Hokkaido) and olive in light tomato sauce (+100)
北海道産 秋刀魚とオリーブの軽イトマトソース (+100)

Iberico pork ragout (+150)
イベリコ豚のラグー (+150)

Today's pasta (+ask)
本日のパスタ (+ask)

<PESCE>

Grilled splendid alfoncino (Shizuoka)
served with fish stock and baked risotto
静岡産 金目鯛のグリル
そのお出汁と焼きリゾット添え

<MAIN>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Low temperature cooked duck breast
with butternut squash purée and bigarade sauce
鴨胸肉の低温調理

バターナッツかぼちやのビュレとビガラードソース

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

Mont blanc in soup style scent of frangelico
スープ仕立てにしたモンブラン
フランジェリコの香り

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 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)

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 S400 D500 Cafe Latte hot/ice 600
エスプレッソ (440) (550) カフェラテ (660)

Blend Coffee hot/ice 500 Espresso martini 1,500
コーヒー (550) エスプレッソマティーニ (1,650)

TEA & DECAFFEINATED

Organic Black Tea hot/ice 500 Original Blend hot only 590
オーガニックブラックティー (550) Herb Tea (649)

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

MORETHAN 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 アルベキーナのオリーブオイルとなっぶりのカラスミがけ		1,620 (1,782)
Vietnamese rice paper roll オリエンタル生春巻き		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	1ps	490 (539)
Smoked tuna and seasonal vegetables escalivada スモークした本マグロと夏野菜のエスカリバード		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 cappellini 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)
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)
Seasonal fruits and vegetables salad 季節のフルーツと紅葉野菜のサラダ	S 1,000 L 1,200 (1,100) (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			3,250 (3,575)		
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 ト パンタート			4,400 (4,840)		
Doro pork butt (Hokkaido) 北海道産 とも豚 肩ロース			6,500 (7,150)		
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 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)		
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)

Mushrooms and dried mullet roe peperoncino :Spaghettini 茸とカラスミのべペロンチーノ :スバゲティーニ	1,350 (1,485)
Ogiwara farm's tomatoes (Nagano) scarpariello :paccheri 長野産 萩原ファーム トマトのスカルパリエッロ :パッケリ	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ラ :スバゲティーニ	1,500 (1,650)
Saury (Hokkaido) and olive in light tomato sauce :Spaghettini 北海道産 秋刀魚とオリーブの軽いトマトソース :スバゲティーニ	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)
Iberico pork and japanese chestnut ragout :Tagliatelle イベリコ豚と和栗のラグー :タリアテッレ	1,680 (1,848)
Classic bolognese :Pappardelle MORETHANボロネーゼ :パッパルデッレ	1,710 (1,881)
Pumpkin gnocchi in butternut squash purée sauce scent of burned butter 南瓜のニョッキ バターナッツのビュレソースと焦がしバターの香り	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
Shrimp and trevis risotto in light tomato sauce 海老とトレビスの軽いトマトソースリゾット	1,480 (1,628)
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)