

# LUNCH

## MORETHAN LUNCH COURSE

by chef Yuichi Watanabe

3850 (TAX in)

### <APPETIZER>

Golden cuttlefish (Tokushima) and green pea panna cotta  
scent of herb

徳島産 甲イカとエンドウ豆のパンナコッタ  
ハーブの香り

### <HOT DISH>

Icefish and white asparagus frittata

白魚とホワイトアスパラの  
フリッタータ

### <PASTA>

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur scape  
in light tomato sauce

静岡産 桜海老と蕪の薹の  
軽いトマトソース

### <MAIN>

Grilled Okome pork butt (Miyazaki)  
with onion cacciatore sauce

宮崎産 お米豚肩ロースのグリル  
新玉ねぎのカチャトラソース

### <DOLCE>

Strawberry soup with Amazake mousse  
hint of cherry blossom

とちおとめのスープに浮かべた甘酒のムース  
桜の香り

## SWEETS

Brulee a la mode 600  
ブリュレ・アラモード (660)

Classic tiramisu 690  
カフェアナソンのエスプレッソで作ったティラミス (759)

Crêmet 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 1,370  
コーヒー (550) エスプレッソマティーニ (1,507)

## 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。

# LUNCH

## 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 オリエンタル生春巻き	870 (957)
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 480 (528)
Marinated octopus (Kagoshima) and avocado 鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ	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)
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)
Burrata cheese (Puglia) and seasonal fruits プーリア産 プラータと季節のフルーツ	2,100 (2,310)

### -HOT-

Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	1個 360 (396)
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860 (946)
Stewed trippa in tomato sauce served with pecorino cheese トリッパ アラ ファイオレンティーナ たっふりのペコリーノチーズとともに	980 (1,078)
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 (Mima) 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>

Bone-in Tanba aka chicken thigh (Hyogo) 兵庫産 丹波赤鶏 骨付きもも肉	2,680 (2,948)
Duck breast (Kyoto) 京都産 京鴨 胸肉	2,960 (3,256)
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 ジュトパンタード	4,400 (4,840)
Dorobuta pork butt (Hokkaido) 北海道産 どろぶた 肩ロース	5,800 (6,380)
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>

Conger eel (Miyagi) -curry emulsion sauce- 宮城産 穴子の白焼き カレーエマルジョンソース	2,250 (2,475)
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 ブロッコリーステーキ	3ps 440 (484)	Eggplant gratin ナスのグラタン	500 (550)

## PASTA & RISOTTO

Grilled octopus and snap peas peperoncino :Spaghetti 薪焼にした真蛸とスナップエンドウのペペロンチーノ :スパゲティニー	1,350 (1,485)
Firefly squid (Toyama) and green olive in light tomato sauce :Spaghetti 富山産 蛍烏賊とグリーンオリーブの軽いつマトソース :スパゲティニー	1,500 (1,650)
Ground pork and onion genova ragout :Spaghetti 豚挽肉と新玉ねぎのジェノバラグー :スパゲティニー	1,500 (1,650)
Prosciutto and spinach in cream sauce :Tagliatelle 生ハムと法連草のクリームソース :タリアテッレ	1,600 (1,760)
Classic bolognese Tagliatelle MORETHANボロネーゼ :タリアテッレ	1,600 (1,760)
Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghetti 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	1,710 (1,881)
Potato and ricotta cheese gnocchi in four kinds cheese sauce ジャガイモとリコッタチーズのニョッキ 4種チーズのソース	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
Sakura shrimp (Shimoda) and rape blossoms risotto 静岡産 桜海老と菜の花のリゾット	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)
French fries フライドポテト	600 (660)
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)

# DINNER

## MORETHAN DINNER COURSE

by chef Yuichi Watanabe

5500~ (TAX in)

### <AMUSE>

Halfbeak (Myagi) carpaccio  
宮城産 サヨリのカルパッチョ

### <APPETIZER>

Golden cuttlefish (Tokushima) and green pea panna cotta  
scent of herb  
徳島産 甲イカとエンドウ豆のパンナコッタ  
ハーブの香り

### <HOT DISH>

Icefish and white asparagus frittata  
白魚とホワイトアスパラのフリッタータ

### <PASTA>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur scape in light tomato sauce  
静岡産 桜海老と露の薔の軽いトマトソース

Firefly squid (Toyama) and hosta peperoncino  
富山産 蛍島蛸とウルのいのかべペロンチーノ

Today's pasta (+ask)  
本日のパスタ (+ask)

### <PESCE>

Tiger puffer (Shimajima) fritto  
served with fish stock sauce  
篠島産 トラフグのフリット  
そのお出汁のソース

### <MAIN>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Grilled Okome pork butt (Miyazaki)  
with onion cacciatore sauce  
宮崎産 お米豚肩ロースのグリル  
新玉ねぎのカチャトラソース

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

Strawberry soup with Amazake mousse hint of cherry blossom  
とちおとめのスープに浮かべた甘酒のムース、桜の香り

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  
レッグスベリーより本日のジェラート

## SWEETS

Brulee a la mode 600  
ブリュレ・アラモード (660)

Classic tiramisù 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 5400 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 1,370  
コーヒー (550) エスプレッソマティーニ (1,507)

## 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 アルペキ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)
Vietnamese rice paper roll オリエント生春巻き	870 (957)
Fresh whitebait (Shinjima, 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	Ips 480 (528)
Marinated octopus (Kagoshima) and avocado 鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ	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)
Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ ベビーブルックラと長谷川さんのマッシュルーム	1,800 (1,980)
Burrata cheese (Puglia) and seasonal fruits プーリア産 プラータと季節のフルーツ	2,100 (2,310)

### - HOT -

Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	1個 360 (396)
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860 (946)
Stewed trippa in tomato sauce served with pecorino cheese トリッパ アラ フィオレンティーナ たっふりのペコリーノチーズとともに	980 (1,078)
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 (Mura) garden salad 三浦産 有機野菜のガーデンサラダ	S 880 L 1,150 (963) (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 >

Bone-in Tanba aka chicken thigh (Hyogo) 兵庫産 丹波赤鶏 骨付きもも肉	2,680 (2,948)
Duck breast (Kyoto) 京都産 京鴨 胸肉	2,960 (3,256)
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 ジュエド パンタート	4,400 (4,840)
Dorobuta pork butt (Hokkaido) 北海道産 どろふた 肩ロース	5,800 (6,380)
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 >

Conger eel (Miyagi) -curry emulsion sauce- 宮城産 穴子の白焼き カレーエマルジョンソース	2,250 (2,475)
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)

## PASTA & RISOTTO

Grilled octopus and snap peas peperoncino :Spaghetti 薪焼にした真蛸とスナップエンドウのペペロンチーノ :スバゲティーニ	1,350 (1,485)
Firefly squid (Toyama) and green olive in light tomato sauce :Spaghetti 富山産 蛍烏賊とグリーンオリーブの軽いマトソース :スバゲティーニ	1,500 (1,650)
Ground pork and onion genova ragout :Spaghetti 豚挽肉と新玉ねぎのジェノバラグー :スバゲティーニ	1,500 (1,650)
Prosciutto and spinach in cream sauce :Tagliatelle 生ハムと法連草のクリームソース :タリアッテレ	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) - :Spaghetti 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	1,710 (1,881)
Potato and ricotta cheese gnocchi in four kinds cheese sauce ジャガイモとリコッタチーズのニョッキ 4種チーズのソース	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
Sakura shrimp (Shimoka) and rape blossoms risotto 静岡産 桜海老と菜の花のリゾット	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)
French fries フライドポテト	600 (660)
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)