

LUNCH

SWEETS

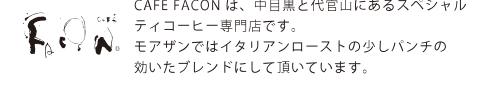
Classic tiramisu 690
 カフェアソンのエスプレッソで作ったティラミス (759)

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ス (759)

Today's gelato from REX VERY 500
 レックスペリーより本日のジェラート (550)

Today's dessert ask
 本日のデザート



COFFEE

Espresso \$400 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)



Instagram

MORE THAN
GRILL

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)

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。

SEASONAL DISHES

-COLD-

Fresh fish carpaccio (Mie) with arbequina olive oil and dried mullet roe	1,620
三重産 神経細め鮮魚のカルパッチョ	(1,782)
アルベキーナのオリーブオイルとたっぷりのカラスミがけ	
Fresh whitebait (Shinojima, 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)
Vietnamese rice paper roll	870
オリエンタル生春巻き	(957)
Marinated octopus (Kagoshima) and avocado	1,170
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ	(1,287)
Marinated medium-fatty tuna with rape blossoms and clams sauce	1,500
中トロのマリネ 菜の花と浅利のソース	(1,650)
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	1個 360
生ハムのグラタンコロッケ	(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 (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce	1,280
岩手産 ムール貝のブイヤベース	(1,408)
Soft roe (Aomori) cutlet with savoy spinach and stracchino cheese cream sauce	1,350
青森産 白子のカツレツ 締み法蓮草とストラッキーノチーズのクリームソース	(1,485)
Stewed beef shank (Miyazaki) in white wine	2,350
宮崎産 都萬牛スネ肉の白ワイン煮込み	(2,585)

SALAD

Classic Caesar salad (grilled chicken topping +1200)	S 750 L 970
クラシックシーサーサラダ (グリルチキントッピング +1200)	(825) (1,067)
Ebihara farm's (Tochigi) garden salad	S 880 L 1,150
栃木 海老原ファームのガーデンサラダ	(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 焼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>

Pork back rib BBQ grill	3,980
パックリブ バーベキューグリル	(4,378)
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)	250g 7,180
宮崎産 都萬牛 ランヒ	(7,898)

<FISH>

Rare grilled marlin (Miyagi) -puttanesca sauce-	2,450
宮城産 カジキのレアグリル ブッタネスカソース	(2,695)
Trout salmon -smoked mushroom sauce-	2,450
トラウトサーモン スモークマッシュルームソース	(2,695)

<VEGETABLE>

Grilled vegetables from Ebihara farm (Tochigi)	ask
栃木 海老原ファームのグリル野菜	
French fries	150g 440
フライドポテト	(484)
Sautéed 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)

PASTA & RISOTTO

Icefish, rape blossoms and dried mullet roe peperoncino :Spaghettini	1,450
白魚と菜の花、カラスミのペペロンチーノ :スパゲティーニ	(1,595)
Wood-fired octopus and snap peas (Kagoshima) in light tomato sauce :Spaghettini	1,450
薪焼きした真蛸と鹿児島産スナップエンドウの軽いトマトソース :スパゲティーニ	(1,595)

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghettini	1,500
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	(1,650)
Kurosatsuma chicken (Kagoshima) ragout :Tagliatelle	1,600
鹿児島産 黒薩摩鶏のラグー :タリアテッレ	(1,760)

Classic bolognese :Tagliatelle	1,710
MORETHANボロネーゼ :タリアテッレ	(1,881)
Anno sweet potato (Kagoshima) gnocchi scent of burned butter	1,680
種子島産 安納芋のニヨッキ 焼がしバターの香り	(1,848)

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	

Savoy spinach and cavolo nero risott	1,500
締み法蓮草と黒キャベツのリゾット	(1,650)

MORETHAN LUNCH COURSE

by chef Yuichi Watanabe

3850 (TAX in)

<APPETIZER>

Marinated medium-fatty tuna with rape blossoms and clams sauce
中トロのマリネ
菜の花と浅利のソース

<HOT DISH>

Soft roe (Aomori) cutlet with savoy spinach and stracchino cheese cream sauce
青森産 白子のカツレツ
締み法蓮草とストラッキーノチーズのクリームソース

<PASTA>

Wood-fired octopus and snap peas (Kagoshima) in light tomato sauce
薪焼きした真蛸と鹿児島産スナップエンドウの軽いトマトソース

<MAIN>

Josper grilled Okome pork butt (Miyazaki) and puntarella salad
宮崎産 お米豚肩ロースのジョスパーグリルとブンタレッラのサラダ

<DOUCE>

Almond blanc manger served with mandarin orange and kumquat compote
アーモンドのブランマンジェ
みかんと金柑のコンポート添え カルダモンの香り

"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)

DINNER

MORETHAN DINNER COURSE

by chef Yuichi Watanabe

5500~ (TAX in)

<AMUSE>

Prosciutto (Yatsugatake) and gnocco fritto
八ヶ岳 森本さんのプロシュートとニヨッコフリット

<APPETIZER>

Marinated medium-fatty tuna
with rape blossoms and clams sauce
中トロのマリネ
菜の花と浅利のソース

<HOT DISH>

Soft roe (Aomori) cutlet
with savoy spinach and stracchino cheese cream sauce
青森産 白子のカツレツ
縮み法蓮草とストラッキーノチーズのクリームソース

<PASTA>

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

Wood-fired octopus and snap peas (Kagoshima) in light tomato sauce
薪焼きした真蛸と鹿児島産スナップエンドウの軽いトマトソース

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

Red snow crab (Niigata) and grilled green onion peperoncino (+300)
新潟産 紅ズワイガニと焼きネギのペペロンチーノ (+300)

Today's pasta (+ask)
本日のパスタ (+ask)

<PESCE>

Monkfish (Aomori) pil pil
青森産 鮫鰯のピリピリ

<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 Okome pork butt (Miyazaki) and puntarella salad
宮崎産 お米豚肩ロースのジョスバーグリルと
ブンタレッラのサラダ

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

Almond blanc manger
served with mandarin orange and kumquat compote
scent of cardamom
アーモンドのブランマンジェ
みかんと金柑のコンポート添え カルダモンの香り

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
レックススペリーより本日のジェラート

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
レックススペ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。
モアサ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頂いています。

COFFEE

Espresso
エスプレッソ

8400 D500

Blend Coffee
コーヒー

hot/ice 500

Cafe Latte
カフェラテ

hot/ice 600

MORETHAN GRILL



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)

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。

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バッチョ	(1,782)
アルベキーナのオリーブオイルとたっぷりのカラスミかけ	
Fresh whitebait (Shinojima, 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)
Vietnamese rice paper roll	870
オリエンタル生春巻き	(957)
Marinated octopus (Kagoshima) and avocado	1,170
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ	(1,287)
Marinated medium-fatty tuna with rape blossoms and clams sauce	1,500
中トロのマリネ 菜の花と浅利のソース	(1,650)
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 都萬牛のカルバッチョ ベビーリコッコラと長谷川さんのマッシュルーム	(1,980)

-HOT-

Prosciutto gratin croquette	1個 360
生ハムのグラタンコロッケ	(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 (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce	1,280
岩手産 ムール貝のブイヤベース	(1,408)
Soft roe (Aomori) cutlet with savoy spinach and stracchino cheese cream sauce	1,350
青森産 白子のカツレツ 締み法蓮草とストラッキーノチーズのクリームソース	(1,485)
Stewed beef shank (Miyazaki) in white wine	2,350
宮崎産 都萬牛スネ肉の白ワイン煮込み	(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)
Ebihara farm's (Tochigi) garden salad	S 880 L 1,150
栃木 海老原ファームのガーデンサラダ	(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 焼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) 鹿児島産 黒薩摩鶏	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)
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 どろ豚 肩ロース	350g 6,500 (7,150)
Wagyu Toman beef top round (Miyazaki) 宮崎産 都萬牛 ランヒ	250g 7,180 (7,898)
Bone-in aged sirloin 熟成骨付きサーロイン	300g 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)
Grilled octopus (Kagoshima) 鹿児島産 真蛸のグリル	2,600 (2,860)
Today's fish dish	ask

<VEGETABLE>

Grilled vegetables from Ebihara farm (Tochigi) 栃木 海老原ファームのグリル野菜	ask
French fries フライドポテト	150g 440 (484)
Sautéed 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)

PASTA & RISOTTO

Icefish, rape blossoms and dried mullet roe peperoncino	1,450 (1,595)
:Spaghettini 白魚と菜の花、カラスミのペペロンチーノ :スパゲティーニ	

Wood-fired octopus and snap peas (Kagoshima) in light tomato sauce	1,450 (1,595)
:Spaghettini 薪焼きした真蛸と鹿児島産スナップエンドウの軽いトマトソース :スパゲティーニ	

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

Three kinds shellfish peperoncino	1,600 (1,760)
:Paccheri 3種の貝のペペロンチーノ :パッケリ	

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

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

Anno sweet potato (Kagoshima) gnocchi scent of burned butter	1,680 (1,848)
種子島産 安納芋のニヨッキ 焼がしバターの香り	

Black truffle ravioli	1,680 (1,848)
黒トリュフのラビオリ	

Today's pasta	ask
本日のパスタ	

Savoy spinach and cavolo nero risotto	1,500 (1,650)
締み法蓮草と黒キャベツのリゾット	

SIDE OF WINE

Assorted olive	480 (528)
オリーブの盛り合わせ	

Rum raisin butter	550 (605)
ラムレーズンバター	

Assorted organic cheese	S 1,000 L 2,000 (1,100) (2,200)
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	

"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)