

LUNCH

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



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	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)



Instagram

MORE THAN

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パッチョ (1,782)
アルベキナーナのオリーブオイルとなっふりのカラスミがけ

Fresh whitebait (Shinonjima, 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 cappellini **1,500**
北海道産 生曇丹、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**
生ハムのグラタンクロquette (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 ムール貝のフイヤーベース (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 縮み法蓮草とストラッキノー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 **S 900 L 1,200**
with burnt butter porcini sauce (990) (1,320)
きのこづくしサラダ 焦がしバターポルチーニソース

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**
バックリブ 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 ランイチ (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)

Sauteed 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 :Spghettini **1,450**
白魚と菜の花、カラスミのペペロンチーノ :スバゲティーニ (1,595)

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

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

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 安納芋のニョッキ 焦がしバターの香り (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**
縮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
縮み法蓮草とストラッキノー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ブエンドウの
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クリルと
プンタレッラのサラダ

<DOLCE>

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

“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、アレルギー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
ハケ岳 森本さんのプロシュートとニョッキフリット

<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ノー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 鮫鰯のビルビル

<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
プ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
レックスベリーより本日のジェラート

SWEETS


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
エスプレッソ

Blend Coffee hot/ice 500
コーヒー

Cafe Latte hot/ice 600
カフェラテ

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)

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。

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)
アルベキーナのオリーブオイルとなっぶりのカラスミがけ

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)

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 cappellini **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 ベビーラ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 縮み法蓮草とストラッキノー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 **S 900 L 1,200**
with burnt butter porcini sauce (990) (1,320)
きのこづくしサラダ 焦がしバターポルチーニソース

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)

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) **200g 4,400**
-jus de pintade- (4,840)
岩手産 ホロホロ鶏胸肉の低温調理
ジュド パンタード

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 ランイチ (7,898)

Bone-in aged sirloin **300g 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

Grilled octopus (Kagoshima) **2,600**
鹿児島産 真蛸のグリル (2,860)

Today's fish dish **ask**
本日の魚料理

<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)

Sauteed 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 **1,450**
:Spaghetti (1,595)
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**
:Spaghetti (1,595)
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**
:Spaghetti (1,650)
立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナラ
:スパゲティーニ

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

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

Anno sweet potato (Kagoshima) gnocchi scent of burned butter **1,680**
種子島産 安納芋のニョッキ 焦がしバターの香り (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 risotto **1,500**
縮み法蓮草と黒キャベツのリゾット (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

“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)