

【LUNCH MENU】

DRINK MENU

〈BEER〉

Ichibanshibori Premium (Pilsner) 一番搾りプレミアム	880
Gargery Estella (Pale Ale) ガージェリーエステラ	990
Gargery Black (Bottle) ガージェリーブラック	990
Bottle beer special 本日のボトルビール	ask
Shandy Guff シャンディガフ	950
Red eye レッドアイ	980
KIRIN Greens Free (Non Alc.) キリングリーンズフリー	700

〈SPARKLING WINE〉

Berry Bros.& Rudd Crémant de Limoux Brut ベリー・ブラザーズ&ラッド クレマン・ド・リムー ブリュット	G 990 B 5500
Conte di Provaglio Franciacorta コンテ ディ プロヴァリオ フランチャコルタ	B 8200
Champagne J.Contet Père & Fils Brut シャンパーニュJ.コンテ ペール&フィス ブリュット	B 13000
Champagne Louis Roederer Collection 244 シャンパーニュ ルイ ロデレール コレクション 244	B 20000
Joyea Organic Sparkling Chardonnay (Non Alc.) ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ (ノンアルコール)	G 880 B 4500
Bellini 白桃ベリーニ	950
Berry Royal ベリーロワイヤル	980

〈WHISKY〉

Johnnie Walker Black and Soda ジョニーウォーカー強炭酸ハイボール	880
The Glenlivet 12y グレンリベット 12年	1200
Bowmore 12y ボウモア 12年	1200
Talisker 10y タリスカー 10年	1200
Jack Daniels ジャックダニエル	1000

We have other whiskies, please ask staff.
その他、ウイスキー多数をご用意致します。

〈SAKE & SHOCHU〉

Sake 本日の日本酒	ask
Shochu (JP Spirits) 本日の焼酎	ask
Lemon Sour レモンサワー	900

〈COCKTAIL〉

KINOBI Gin & Tonic 京都 季の美 ジントニック	1300
Moscow Mule モスコミュール	900
Vodka Cranberry ウォッカ克蘭ベリー	1000
Blood Orange Sprits ブラッドオレンジスプリッツ	920
Herbal Tonic ハーバルトニック	980
Earl Grey Apricot アールグレイ アプリコット	950
Apple Paloma アップルパロマ	950
Golden Pine Fizz ゴールドデンパインフィズ	950
Homemade Cello Soda 自家製チェッロソーダ	1000

〈DIGESTIVE (食後酒)〉

Espresso Martini エスプレッソマティーニ	1500
Old Fashioned オールドファッションド	1500
Sarpa di POLI Grappa サルパ ディ ポーリ グラッパ	1200
Homemade Cello 自家製チェッロ	1000

〈MOCKTAIL (NON-ALCOHOL)〉

Kiwi Fruit Green Splash キウイグリーンズブラッシュ	990
Apple Passion Sparkle アップルパッションスパークル	990
Coco Cranberry Coco クランベリー	860
Honey Arnold Palmer ハニー アーノルド パーマー	900

〈SOFT DRINKS〉

Coca-Cola コカ・コーラ	650	JP Apple Juice 青森りんご100%ジュース	700
Coca-Cola Zero コーラゼロ	650	Mandarin Orange Juice 愛媛みかん100%ジュース	700
Lemon Squash レモンスカッシュ	700	St.Pellegrino (500ml) サンペレグリーノ	750
Ginger Ale ジンジャーエール	650	Acqua Panna (500ml) アクアパナ	750

MORE THAN GRILL



Instagram

Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です

SEASONAL DISHES

-COLD-

Today's oyster *ask*
全国各地から届く本日のオイスター (60時間洗浄済み)

Fresh fish carpaccio (Mie) with arbequina olive oil and dried mullet roe *1780*
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

Vietnamese rice paper roll *950*
オリエンタル生春巻き

Marinated octopus (Kagoshima) and avocado *1280*
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried botargo cold cappelini *1650*
北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ

Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms *1980*
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

Burrata cheese (Puglia) and seasonal fruits *2300*
プーリア産 プラータと季節のフルーツ

-HOT-

Prosciutto gratin croquette *1個 450*
生ハムのグラタンコロケ

Squid (Kagoshima) fritto *950*
鹿児島産 小ヤリイカのフリット

Steamed mussels (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce *1250*
岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース

Low temperature cooked shrimp and sweetbread plancha with swimming crab bisque sauce *1450*
低温調理した海老とリードヴオーのプランチャ 渡り蟹のビスクソース

Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce *2580*
牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース

SALAD

Classic Caesar salad (grilled chicken topping+1200) *S 750 L 980*
クラシックシーザーサラダ (グリルチキントッピング+1200)

Niçoise salad with smoked bacon *S 860 L 1080*
スモークベーコンのニースサラダ

Organic vegetables (Miura) garden salad *S 980 L 1250*
三浦産 有機野菜のガーデンサラダ

Mushroom and potato salad served warm *S 1080 L 1400*
きのこづくしサラダ

SIDE OF WINE

Assorted olive *520*
オリーブの盛り合わせ

Rum raisin butter *600*
ラムレーズンバター

French fries *650*
フライドポテト

Assorted organic cheese *S 1100 L 2200*
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

JOSPER GRILL

<VEGETABLES>

Today's vegetables dish *ask*
本日の野菜料理

<FISH>

Conger eel (Miyagi) -curry emulsion sauce- *2450*
宮城産 穴子の白焼き カレーエマルジョンソース

Grilled marlin (Miyagi) -puttanesca sauce- *2650*
宮城産 カジキのグリル プッタネスカソース

Trout salmon -smoked mushroom sauce- *2650*
トラウトサーモン 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

<MEAT>

Bone-in Tanba aka chicken thigh (Yamanashi) -chicken stock sauce- *2980*
兵庫産 丹波赤鶏 骨付きもも肉 チキンストックソース

Duck breast (Kyoto) -orange mustard sauce- *3250*
京都産 京鴨 胸肉 オレンジマスタードソース

Pork back rib BBQ grill *4480*
バックリブ バーベキューグリル

Low temperature cooked guinea fowl breast (Iwate) -jus de pintade- *4800*
岩手産 ホロホロ鶏胸肉の低温調理 ジュ ト パンタード

Dorobuta pork butt (Miyazaki) -yuzukosho sauce- *6380*
北海道産 とろふた 肩ロース 柚子胡椒ソース

Wagyu toman beef top round (Miyazaki) -red wine sauce- *7850*
宮崎産 都萬牛 ランイチ クラシック赤ワインソース

Bone-in aged sirloin -red wine sauce- *8850*
熟成骨付きサーロイン クラシック赤ワインソース

GARNITURE

French fries <i>150g 480</i>	Spinach <i>100g 550</i>	Eggplant gratin <i>550</i>
フライドポテト	法蓮草	ナスのグラタン
Sauteed broccoli <i>3ps 480</i>	Mashed potato <i>100g 550</i>	Sauteed mushroom <i>150g 650</i>
ブロッコリーソテー	マッシュポテト	マッシュルームソテー

PASTA & RISOTTO

Various mushroom and dried mullet roe peperoncino :Spaghettni *1450*
茸とカラスミのペペロンチーノ:スパゲティーニ

Sadowara eggplant (Miyazaki) arrabbiata :Spaghettni *1450*
宮崎産 佐土原ナスと新玉ねぎのアラビアータ:スパゲティーニ

Smoked salmon and lemon ricotta cheese in light cream sauce :Tagliatelle *1550*
スモークサーモンとレモンリコッタチーズの軽いクリームソース:タリアテッレ

Saury (Hokkaido) and olive in light tomato sauce :Spaghettni *1650*
北海道産 秋刀魚とオリーブの軽いトマトソース:スパゲティーニ

Iberico pork and onion ragout :Tagliatelle *1750*
イベリコ豚と新玉ねぎのラグー:タリアテッレ

Classic bolognese :Tagliatelle *1750*
MORETHANボロネーゼ:タリアテッレ

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghettni *1880*
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

pumpkin gnocchi in sage cream sauce -hint of gorgonzola - *1650*
南瓜のニョッキ セージクリームソース -ゴルゴンゾーラのアクセント-

Black truffle ravioli *1880*
黒トリュフのラビオリ

Today's pasta *ask*
本日のパスタ

Oysters (Hiroshima) and pancetta risotto *1650*
広島産 牡蠣とパンチェッタのリゾット

MORETHAN

LUNCH COURSE

by chef Yuichi Watanabe

3850

<APPETIZER>

Seared barracuda (Kagoshima) and persimmon salad-style

鹿児島産 炙りカマスと富有柿の
サラダ仕立て

<HOT DISH>

Low temperature cooked shrimp and sweetbread plancha in swimming crab bisque sauce served with taro pancake

低温調理した海老とリードヴオーのプランチャ
渡り蟹のビスクソース
里芋のパンケーキ添え

<PASTA>

Largehead hairtail (Ehime) and dried mullet roe peperoncino :Spaghettni

愛媛産 太刀魚とカラスミのペペロンチーノ
スパゲティーニ

<MAIN>

Grilled duck with bigarade sauce and buckwheat flour gnocchi

鴨胸のジョスパークリル
ビガラードソース
蕎麦粉のニョッキを添えて

<DOLCE>

Japanese chestnut mont blanc
和栗のモンブラン

Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です

【DINNER MENU】

DRINK MENU

〈BEER〉

Ichibanshibori Premium (Pilsner) 一番搾りプレミアム	880
Gargery Estella (Pale Ale) ガージェリーエステラ	990
Gargery Black (Bottle) ガージェリーブラック	990
Bottle beer special 本日のボトルビール	ask
Shandy Guff シャンデイガフ	950
Red eye レッドアイ	980
KIRIN Greens Free (Non Alc.) キリングリーンズフリー	700

〈SPARKLING WINE〉

Berry Bros.& Rudd Crémant de Limoux Brut ベリー・ブラザーズ&ラッド クレマン・ド・リムー ブリュット	G 990 B 5500
Conte di Provaglio Franciacorta コンテ ディ プロヴァリオ フランチャコルタ	B 8200
Champagne J.Contet Père & Fils Brut シャンパーニュ J.コンテ ペール&フィス ブリュット	B 13000
Champagne Louis Roederer Collection 244 シャンパーニュ ルイ ロデレール コレクション 244	B 20000
Joyea Organic Sparkling Chardonnay (Non Alc.) ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ (ノンアルコール)	G 880 B 4500
Bellini 白桃ベリーニ	950
Berry Royal ベリーロワイヤル	980

〈WHISKY〉

Johnnie Walker Black and Soda ジョニーウォーカー強炭酸ハイボール	880
The Glenlivet 12y グレンリベット 12年	1200
Bowmore 12y ボウモア 12年	1200
Talisker 10y タリスカー 10年	1200
Jack Daniels ジャックダニエル	1000

We have other whiskies, please ask staff.
その他、ウイスキー多数ご用意ございます。

〈SAKE & SHOCHU〉

Sake 本日の日本酒	ask
Shochu (JP Spirits) 本日の焼酎	ask
Lemon Sour レモンサワー	900

〈COCKTAIL〉

KINOBI Gin & Tonic 京都 季の美 ジントニック	1300
Moscow Mule モスコミュール	900
Vodka Cranberry ウォッカ克蘭ベリー	1000
Blood Orange Sprits ブラッドオレンジスプリッツ	920
Herbal Tonic ハーバルトニック	980
Earl Grey Apricot アールグレイ アプリコット	950
Apple Paloma アップルパロマ	950
Golden Pine Fizz ゴールドデンパインフィズ	950
Homemade Cello Soda 自家製チェロソーダ	1000

〈DIGESTIVE (食後酒)〉

Espresso Martini エスプレッソマティーニ	1500
Old Fashioned オールドファッションド	1500
Sarpa di POLI Grappa サルパ ディ ポーリ グラッパ	1200
Homemade Cello 自家製チェロ	1000

〈MOCKTAIL (NON-ALCOHOL)〉

Kiwi Fruit Green Splash キウイグリーンズブラッシュ	990
Apple Passion Sparkle アップルパッションスパークル	990
Coco Cranberry Coco クランベリー	860
Honey Arnold Palmer ハニー アーノルド パーマー	900

〈SOFT DRINKS〉

Coca-Cola コカ・コーラ	650	JP Apple Juice 青森りんご100%ジュース	700
Coca-Cola Zero コーラゼロ	650	Mandarin Orange Juice 愛媛みかん100%ジュース	700
Lemon Squash レモンスカッシュ	700	St.Pellegrino (500ml) サンペレグリノ	750
Ginger Ale ジンジャーエール	650	Acqua Panna (500ml) アクアパナ	750

MORE THAN GRILL



Instagram

Tax included.

We have a bread charge of ¥500 per person as part of our system.

表示価格はすべて税込み価格です
すべてのお客様からブレッドチャージ500円を頂いています。

SEASONAL DISHES

-COLD-

Today's oyster *ask*
全国各地から届く本日のオイスター (60時間洗浄済み)

Fresh fish carpaccio (Mie) with arbequina olive oil and dried mullet roe *1780*
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

Vietnamese rice paper roll *950*
オリエント生春巻き

Marinated octopus (Kagoshima) and avocado *1280*
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried botargo cold cappelini *1650*
北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ

Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms *1980*
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

Burrata cheese (Puglia) and seasonal fruits *2300*
プーリア産 プラータと季節のフルーツ

-HOT-

Prosciutto gratin croquette *1個 450*
生ハムのグラタンコロッケ

Squid (Kagoshima) fritto *950*
鹿児島産 小ヤリイカのフリット

Steamed mussels (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce *1250*
岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース

Low temperature cooked shrimp and sweetbread plancha with swimming crab bisque sauce *1450*
低温調理した海老とリードヴォーのブランチャ 渡り蟹のビスクソース

Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce *2580*
牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース

SALAD

Classic Caesar salad (grilled chicken topping +1200) *S 750 L 980*
クラシックシーザーサラダ (グリルチキントッピング+1200)

Niçoise salad with smoked bacon *S 860 L 1080*
スモークベーコンのニースサラダ

Organic vegetables (Miura) garden salad *S 980 L 1250*
三浦産 有機野菜のガーデンサラダ

Mushroom and potato salad served warm *S 1080 L 1400*
きのこづくしサラダ

SIDE OF WINE

Assorted olive *520*
オリーブの盛り合わせ

Rum raisin butter *600*
ラムレーズンバター

French fries *650*
フライドポテト

Assorted organic cheese *S 1100 L 2200*
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

JOSPER GRILL

<VEGETABLES>

Today's vegetables dish *ask*
本日の野菜料理

<FISH>

Conger eel (Miyagi) -curry emulsion sauce- *2450*
宮城産 穴子の白焼き カレーエマルジョンソース

Grilled marlin (Miyagi) -puttanesca sauce- *2650*
宮城産 カジキのグリル プッタネスカソース

Trout salmon -smoked mushroom sauce- *2650*
トラウトサーモン 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

<MEAT>

Bone-in Tanba aka chicken thigh (Yamanashi) -chicken stock sauce- *2980*
兵庫産 丹波赤鶏 骨付きもも肉 チキンストックソース

Duck breast (Kyoto) -orange mustard sauce- *3250*
京都産 京鴨 胸肉 オレンジマスタードソース

Pork back rib BBQ grill *4480*
バックリブ バーベキューグリル

Low temperature cooked guinea fowl breast (Iwate) -jus de pintade- *4800*
岩手産 ホロホロ鶏胸肉の低温調理 ジュ ド パンタード

Dorobuta pork butt (Miyazaki) -yuzukosho sauce- *6380*
北海道産 どろふた 肩ロース 柚子胡椒ソース

Wagyu toman beef top round (Miyazaki) -red wine sauce- *7850*
宮崎産 都萬牛 ランイチ クラシック赤ワインソース

Bone-in aged sirloin -red wine sauce- *8850*
熟成骨付きサーロイン クラシック赤ワインソース

GARNITURE

French fries <i>150g 480</i>	Spinach <i>100g 550</i>	Eggplant gratin <i>550</i>
フライドポテト	法蓮草	ナスのグラタン
Sauteed broccoli <i>3ps 480</i>	Mashed potato <i>100g 550</i>	Sauteed mushroom <i>150g 650</i>
ブロッコリーソテー	マッシュポテト	マッシュルームソテー

PASTA & RISOTTO

Various mushroom and dried mullet roe peperoncino :Spaghettni *1450*
茸とカラスミのペペロンチーノ:スパゲティーニ

Sadowara eggplant (Miyazaki) arrabbiata :Spaghettni *1450*
宮崎産 佐土原ナスのアラビアータ:スパゲティーニ

Smoked salmon and lemon ricotta cheese in light cream sauce :Tagliatelle *1550*
スモークサーモンとレモンリコッタチーズの軽いクリームソース:タリアテッレ

Saury (Hokkaido) and olive in light tomato sauce :Linguine *1650*
北海道産 秋刀魚とオリーブの軽いトマトソース:リングイネ

Iberico pork and onion ragout :Tagliatelle *1750*
イベリコ豚と新玉ねぎのラグー:タリアテッレ

Classic bolognese :Pappardelle *1750*
MORETHANボロネーゼ:パッパルデッレ

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghettni *1880*
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

pumpkin gnocchi in sage cream sauce -hint of gorgonzola - *1650*
南瓜のニョッキ セージクリームソース -ゴルゴンゾーラのアクセント-

Black truffle ravioli *1880*
黒トリュフのラビオリ

Today's pasta *ask*
本日のパスタ

Oysters (Hiroshima) and pancetta risotto *1650*
広島産 牡蠣とパンチェッタのリゾット

MORETHAN DINNER COURSE

by chef Yuichi Watanabe

5500~

<AMUSE>

Potato royale

ポテト・ロワイヤル

<APPETIZER>

Seared barracuda (Kagoshima) and persimmon salad-style

鹿児島産 炙りカマスと富有柿のサラダ仕立て

<HOT DISH>

Low temperature cooked shrimp and sweetbread plancha

in swimming crab bisque sauce

served with taro pancake

低温調理した海老とリードヴォーのブランチャ

渡り蟹のビスクソース 里芋のパンケーキ添え

<PASTA>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

• Largehead hairtail (Ehime) and dried mullet roe peperoncino *1500*
愛媛産 太刀魚とカラスミのペペロンチーノ

• Saury (Hokkaido) and olive in light tomato sauce (+150) *1500*
北海道産 秋刀魚とオリーブの軽いトマトソース (+150)

• Guinea fowl (Hokkaido) ragout (+500) *1500*
岩手産 ホロホロ鶏のラグー (+500)

• Today's pasta (+ask) *1500*
本日のパスタ (+ask)

<PESCE>

Grilled tilefish and scales (Kagoshima)

with burnt butter peanut sauce

鹿児島産 甘鯛の鱗焼き

焦がしバター落花生ソース

<MAIN>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

• Grilled duck breast *1500*
with bigarade sauce and buckwheat flour gnocchi
鴨胸のジョスパークリル
ビガラードソース -蕎麦粉のニョッキを添えて-

• Grilled toman beef (Miyazaki) with red wine sauce (+2000) *1500*
宮崎産 都萬牛のグリル クラシック赤ワインソース (+2000)

• Today's special (+ask) *1500*
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

• Japanese chestnut mont blanc (+300) *1500*
和栗のモンブラン (+300)

• Crémét d'Anjou with seasonal fruits sauce (+150) *1500*
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 *1500*
レックスベリーより本日のジェラート