

# 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
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	900

*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
Samurai Rock (Sake and Lime) サムライロック	900
Wapirits Lemon Sour 麴レモンサワー	850

## <COCKTAIL>

KINOBI Gin & Tonic 京都 季の美 ジントニック	1300
Original Moscow Mule 自家製モスコミュール	950
Vodka Cranberry クラフトウォッカ克蘭ベリー	1200
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
Ceylon Apricot セイロンアブリコット	880
Apple Paloma アップルパロマ	950
Golden Pine Fizz ゴールデンパインフィズ	950
Homemade Cello Soda 自家製チェッロ・ソーダ	990

## <DIGESTIVE (食後酒)>

Espresso Martini カプエファソンのエスプレッソマティーニ	1400
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
Mandarin Cello みかんチェッロ	990

## <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 Ginger Lemon Tea ハニージンジャーレモンティー	820

## <SOFT DRINKS>

Coca-Cola コカ・コーラ	550	JP Apple Juice 青森りんご100%ジュース	700
Coca-Cola Zero コーラゼロ	550	Mandarin Orange Juice 愛媛みかん100%ジュース	700
Original Lemonade 自家製レモネード	680	St.Pellegrino (500ml) サンペレグリーノ	750
Original Ginger Ale 自家製ジンジャーエール	680	Acqua Panna (500ml) アクアパンナ	750

# 【LUNCH】

## 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 cappellini *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), seasonal fruits and prosciutto *2500*  
プーリア産ブラータと季節のフルーツとプロシュート

## -HOT-

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

Corn (Miura) cheese fritto *950*  
三浦産 トウモロコシのチーズフリット

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

Squid (Kagoshima) plancha and zucchini blossoms fritto with squid ink sauce and romesco sauce *1350*  
鹿児島産 小イカのプランチャと花ズッキーニのフリット  
イカスミソースとロメスコソース

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>

Saikyo-miso pickled sablefish *2450*

銀鱈の西京漬け

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

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 Miou chicken thigh (Yamanashi) -chicken stock sauce- *2980*

山梨産 美桜鶏 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

Okome pork butt (Miyazaki) -yuzukosho sauce- *3650*

宮崎産 お米豚肩ロース 柚子胡椒ソース

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

Wagyu sirloin (Australia) -red wine sauce- *6500*

鹿児島産 南国黒牛 サーロイン クラシック赤ワインソース

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

## GARNITURE

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

# PASTA & RISOTTO

Corn (Miura) peperoncino :Spghettini *1350*

三浦産 トウモロコシのペペロンチーノ:スパゲティーニ

Sadowara eggplant (Miyazaki) and onion arrabiata :Spghettini *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

Whitebait (Shinajima) peperoncino :Spghettini *1450*

篠島産 シラスのペペロンチーノ:スパゲティーニ

Classic genovese :Chitarra *1650*

三浦産 バジルのクラシックジェノベーゼ:キタツラ

Wagyu Toman beef shank (Miyazaki), tendon and green chili ragout :Tagliatelle *1750*

宮崎産 都萬牛スネ肉とアキレス腱、青唐辛子のラグー:タリアテッレ

MORETHAN bolognese :Tagliatelle *1750*

MORETHANボロネーゼ:タリアテッレ

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

Prosciutto cotto and smoked mozzarella gnocchi *1650*

in lemon ricotta cheese sauce

プロシュートコットとスモークしたモッツアレラ、

レモンリコッタチーズソースのニョッキ

Black truffle ravioli *1880*

黒トリュフのラビオリ

Today's pasta *ask*

本日のパスタ

Charcoal grilled octopus and Manganji pepper risotto *1650*

炭焼きした真蛸と万願寺唐辛子のリゾット

# MORETHAN

## LUNCH COURSE

by chef Yuichi Watanabe

# 3850

## <APPETIZER>

Corn (Miura) panna cotta  
with foam sauce  
~scent of vanilla~

三浦産 トウモロコシのパンナコッタ  
ほのかに香るバニラのフォーム

## <HOT DISH>

Squid (Kagoshima) plancha and zucchini blossoms fritto  
with squid ink sauce and romesco sauce

鹿児島産 小イカのプランチャと  
花ズッキーニのフリット

イカスミのソースとロメスコソース

## <PASTA>

Whitebait (Shinajima) peperoncino

篠島産 シラスのペペロンチーノ

## <MAIN>

Grilled Iberico pork butt  
with roasted fig and burned butter balsamic sauce

イベリコ豚肩ロースのグリル

イチジクのローストと焦がしバターバルサミソース

## <DOLCE>

Semifreddo

with mango, pineapple and passion fruits sauce

セミフレッド

マンゴー、パイン、パッションフルーツのソース

Tax included.  
表示価格はすべて税込み価格です

# 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
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	900

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
Samurai Rock (Sake and Lime) サムライロック	900
Wapirits Lemon Sour 麴レモンサワー	850

## 〈COCKTAIL〉

KINOBI Gin & Tonic 京都 季の美 ジントニック	1300
Original Moscow Mule 自家製モスコミュール	950
Vodka Cranberry クラフトウォッカクランベリー	1200
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
Ceylon Apricot セイロンアプリコット	880
Apple Paloma アップルパロマ	950
Golden Pine Fizz ゴールデンパインフィズ	950
Homemade Cello Soda 自家製チェロ・ソーダ	990

## 〈DIGESTIVE (食後酒)〉

Espresso Martini カフェアソンのエスプレッソマティーニ	1400
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
Mandarin Cello みかんチェッロ	990

## 〈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 Ginger Lemon Tea ハニージンジャーレモンティー	820

## 〈SOFT DRINKS〉

Coca-Cola コカ・コーラ	550	JP Apple Juice 青森りんご100%ジュース	700
Coca-Cola Zero コーラゼロ	550	Mandarin Orange Juice 愛媛みかん100%ジュース	700
Original Lemonade 自家製レモネード	680	St.Pellegrino (500ml) サンペレグリノ	750
Original Ginger Ale 自家製ジンジャーエール	680	Acqua Panna (500ml) アクアパナ	750

# 【 DINNER 】

## 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トチャージ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 ベビーレッコラと長谷川さんのマッシュルーム

Burrata cheese (Puglia), seasonal fruits and prosciutto *2500*  
プーリア産ブラータと季節のフルーツとプロシュート

## -HOT-

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

Corn (Miura) cheese fritto *950*  
三浦産 トウモロコシのチーズフリット

Squid (Kagoshima) fritto *950*  
鹿児島産 小イカのカのフリット

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

Squid (Kagoshima) plancha and zucchini blossoms fritto with squid ink sauce and romesco sauce *1350*  
鹿児島産 小イカのプランチャと花ズッキーニのフリット  
イカスミソースとロメスコソース

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>

Saikyo-miso pickled sablefish *2450*  
銀鱈の西京漬け

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

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 Miou chicken thigh (Yamanashi) -chicken stock sauce- *2980*  
山梨産 美桜鶏 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

Okome pork butt (Miyazaki) -yuzukosho sauce- *3650*  
宮崎産 お米豚肩ロース 柚子胡椒ソース

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

Wagyu sirloin (Australia) -red wine sauce- *6500*  
鹿児島産 南国黒牛 サーロイン クラシック赤ワインソース

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

## GARNITURE

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

# PASTA & RISOTTO

Corn (Miura) peperoncino :Spghettini *1350*  
三浦産 トウモロコシのペペロンチーノ:スパゲティーニ

Sadowara eggplant (Miyazaki) and onion arrabbiata :Spghettini *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

Whitebait (Shinajima) peperoncino :Spghettini *1450*  
篠島産 シラスのペペロンチーノ:スパゲティーニ

Classic genovese :Chitarra *1650*  
三浦産 バジルのクラシックジェノベーゼ:キタツラ

Wagyu Toman beef shank (Miyazaki), tendon and green chili ragout :Rigatoni *1550*  
宮崎産 都萬牛スネ肉とアキレス腱、青唐辛子のラグー:リガトーニ

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

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

Prosciutto cotto and smoked mozzarella gnocchi in lemon ricotta cheese sauce *1650*  
プロシュートコットとスモークしたモッツアレラ、レモンリコッタチーズソースのニョッキ

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

Today's pasta *ask*  
本日のパスタ

Charcoal grilled octopus and Manganji pepper risotto *1650*  
炭焼きした真蛸と万願寺唐辛子のリゾット

# MORETHAN DINNER COURSE

by chef Yuichi Watanabe

5500~

## <AMUSE>

Low temperature cooked red rice prawn and stracciatella pinchos with colinky squash râpées scent of lime  
赤海老の低温調理とストラッチャテッラのピンチョス  
ライム香るコリンキーのラベを添えて

## <APPETIZER>

Corn (Miura) panna cotta with foam sauce scent of vanilla  
三浦産 トウモロコシのパンナコッタ  
ほのかに香るバニラのフォーム

## <HOT DISH>

Squid (Kagoshima) plancha and zucchini blossoms fritto with squid ink sauce and romesco sauce

鹿児島産 小イカのプランチャと花ズッキーニのフリット  
イカスミのソースとロメスコソース

## <PASTA>

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

- Whitebait (Shinajima) peperoncino  
篠島産 シラスのペペロンチーノ
- Okra (Kagoshima), octopus and dried mullet roe :Rigatoni (+150)  
鹿児島産オクラとタコ、カラスミのリガトーニ (+150)
- Classic genovese (+300)  
三浦産バジルのクラシックジェノベーゼ (+300)
- Today's pasta (+ask)  
本日のパスタ (+ask)

## <PESCE>

Grilled Largehead hairtail (Kagoshima) with provence-style sauce  
鹿児島産 太刀魚のグリル  
プロヴァンス風ソース

## <MAIN>

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

- Grilled Iberico pork butt with roasted fig and burned butter balsamic sauce  
イベリコ豚肩ロースのグリル  
イチジクのローストと焦がしバターバルサミソース
- Grilled toman beef (Miyazaki) with red wine sauce (+2000)  
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)  
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

- Semifreddo with mango, pineapple and passion fruits sauce  
セミフレッド マンゴー、パイン、パッションフルーツのソース
- Crémét d'Anjou 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