

## CEVICHE

「セビーチェ」とは南米ペルーへ移民として渡った日本人が開発した魚介の料理です。MORETHANでは各地から取り寄せた新鮮な魚介にスパイスや酸味、コクを加えたオリジナルのセビーチェをご提案しております。

Ceviche, a simple yet powerful dish from Peru, combines marinated fish or seafood with vegetables and seasonings such as onions or tomatoes. MORETHAN pairs these ancient South American methods with Japanese flavours to make it original and unmissable.

Octopus (Mie) ceviche **880**  
三重産 真蛸のセビーチェ (968)

Tuna, avocado and Hiroshima greens ceviche **1,200**  
with perilla genovese (1,320)  
マグロとアボカド 広島菜のセビーチェ  
大葉のジェノベーゼ

Homemade smoked salmon and Kajiya farm herbs ceviche **1,280**  
自家製スモークサーモンと梶谷農園ハーブのセビーチェ

## TAPAS

Chick peas hummus **880**  
ひよこ豆のフムス (968)

Freshly sliced prosciutto and burrata cheese **2,480**  
served with seasonal fruit (2,728)  
擦りたての生ハムとブライタチーズ 季節のフルーツを添えて

Sweet soft shrimp (Kagoshima) ajillo **980**  
(with oven baked pizza pane +583) (1,078)  
鹿児島産 姫甘エビのアヒージョ  
(釜焼きピッツアパーネ +583)

Squid fritto (Kagoshima) **860**  
鹿児島産 ヤリイカのフリット (946)

Buffalo chicken wings **1,100**  
バッファローチキンウイング (1,210)

Prosciutto cream croquette -frittatina- **1個 360**  
生ハムのグラタンコロケ -フリッタティーナ- (396)

Stewed Toman beef shank (Miyazaki) and beans **1,450**  
宮崎産 都萬牛スネ肉と豆の煮込み (1,595)

Black truffle ravioli **1,880**  
黒トリュフのラビオリ (2,068)

## JOSPER GRILL

スペインから届いた「JOSPER OVEN」を使った GRILL 料理です。薪と炭を使ってスモーク（燻製）とグリルを同時に行い、高温で焼き上げることで素材をよりジューシーに仕上げます。

This is a GRILL dish using "JOSPER OVEN" from Spain. The ingredients are smoked and grilled simultaneously at high temperature using wood and charcoal, making them juicier.

### <VEGETABLES>

Assorted grilled seasonal vegetable grill **S 1,600/L 2,200**  
旬のグリル野菜盛り合わせ (1,760) (2,420)

### <FISH>

Today's fresh fish and shellfish acqua pazza **ask**  
本日の鮮魚のアクアパッツァ

### <MEAT>

Akadori chicken (Hiroshima) **2,980**  
広島産 赤鶏 (3,278)

Magret duck (Hungary) with red wine sauce **4,700**  
ハンガリー産 マグレ鴨 赤ワインソース (5,170)

Pork loin (Hiroshima) with yuzukosho sauce **250g 3,180/500g 6,160**  
広島産 神石高原ポーク ロース 柚子胡椒ソース (3,498) (6,776)

### <JAPANESE PREMIUM BEEF>

Toman beef (Miyazaki) - knuckle with gravy sauce **200g 4,820/400g 9,440**  
宮崎産 都萬牛 シンシン グレイビーソース (5,302) (10,384)

Yamagata beef - rump with gravy sauce **200g 7,500/400g 15,000**  
加藤精肉店より山形牛 ランプ グレイビーソース (8,250) (16,500)

### SIDE OF DISHES

お肉をご注文の客様は付け合わせをお選びください。

Please select this option if you are ordering meat.

Grilled vegetables **900** Mashed potato **500** Spinach **350**  
グリル野菜 (990) マッシュポテト (550) ほうれん草 (385)

## SALUMERIA



秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工房で最低12ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。

Prosciutto plate **S 980/L 1,980**  
国産プロシュートづくし (1,078) (2,178)

神奈川県厚木市にある、Good Aging Companyは「熟成肉で世界を変える」をモットーに多彩な商品開発を手がけております。

Prosciutto coto **600** Coppa pork butt ham **700**  
プロシュートコット (660) コッパ豚肩の生ハム (770)

Guanciale **650** Chorizo salami **750**  
グアンチャーレ (715) チョリソーサラミ (825)

Finocchiona **650**  
フィノッキオーネ (715)

Chorizo ibérico salami **700**  
イベリコ豚のチョリソーサラミ (770)

Salchichón ibérico salami **700**  
イベリコ豚のサルチヨンサラミ (770)

Six kinds of cured ham and salami **S 1,280/L 1,980**  
擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ (1,408) (2,178)

## SALAD

Classic caesar salad (with grilled chicken +600) **S 750/L 970**  
クラシックシーザーサラダ (825) (1,067)  
(グリルチキン+600)

Seasonal fruits and gorgonzola salad **S 880/L 1,200**  
季節のフルーツとゴルゴンゾーラのサラダ (968) (1,320)

Various mushroom warm salad **S 1,150/L 1,400**  
with burnt butter porcini sauce (1,265) (1,540)  
きのこづくし 焦バターポルチーニソース

## PASTA

Oono clams (Hiroshima) vongole bianco **1,680**  
peperoncino (1,848)  
:Spaghettini  
広島産 大野あさりのボンゴレビアンコ  
:スパゲッティーニ

Firefly squid and rape blossoms **1,680**  
in light tomato sauce (1,848)  
:Spaghettini  
ホタルイカと菜の花の軽いトマトソース  
:スパゲッティーニ

Sakura shrimp (Shizuoka) and brussels sprouts **1,720**  
peperoncino (1,892)  
:Spaghettini  
静岡産 桜エビと芽キャベツのペペロンチーノ  
:スパゲッティーニ

Classic carbonara :Spaghettini **1,500**  
クラシックカルボナーラ:スパゲッティーニ (1,650)

Fresh tomatoes pomodoro **1,650**  
served with homemade ricotta cheese (1,815)  
:Spaghettini  
フレッシュポモドーロ 自家製リコッタチーズ  
:スパゲッティーニ

Wagyu bolognese :Tagliatelle **1,700**  
和牛のボロネーゼ:タリアテッレ (1,870)

## SIDE OF WINE

Homemade raisin butter **500**  
自家製レーズンバター (550)

Fried potato **550**  
フライドポテト (605)



Sweet potato chips and honey mascarpone **580**  
さつまいもチップスとマスカルポーネ (638)

Homemade olives **580**  
自家製のオリーブ (638)

Assorted cheese from LAMMAS **S 1,250/L 2,500**  
LAMMASのチーズ盛り合わせ (1,375) (2,750)

# PIZZA

## [ROSSA]

-  **Marinara** 1,100  
Tomato sauce, oregano, garlic, basil (1,210)  
マリナーラ  
トマトソース、オレガノ、にんにく、バジル
-  **Cicenielli** 1,750  
Tomato sauce, oregano, garlic, cherry tomato, whitebait (1,925)  
チチニエツリ  
トマトソース、オレガノ、にんにく、チェリートマト、篠島産しらす
-  **Siciliana** 1,500  
Tomato sauce, oregano, garlic, anchovy, capers, olives, basil (1,650)  
シチリアーナ  
トマトソース、オレガノ、にんにく、アンチョビ、ケイパー、オリーブ、バジル
-  **Margherita** 1,750  
Tomato sauce, basil, mozzarella (1,925)  
マルゲリータ  
トマトソース、バジル、モッツアレラ
-  **Romana** 1,800  
Tomato sauce, oregano, anchovy, basil, mozzarella (1,980)  
ロマーナ  
トマトソース、オレガノ、アンチョビ、バジル、モッツアレラ
-  **Peperoni** 2,050  
Tomato sauce, pepperoni salami, onion, jalapeno, basil, mozzarella (2,255)  
ペパロニ  
トマトソース、ペパロニサラミ、オニオン、ハラペーニョ、バジル、モッツアレラ
-  **DOC** 2,450  
Tomato sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, grana padano (2,695)  
ドック  
トマトソース、チェリートマト、水牛モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ

## [BIANCA]

-  **Bismarck** 2,550  
Prosciutto, soft boiled egg, mozzarella, grana padano (2,805)  
ビスマルク  
生ハム、半熟卵、モッツアレラ、グラナパダーノ
-  **Mais** 1,800  
Sweet corn, ham, cream, basil, mozzarella (1,980)  
マيس  
スイートコーン、ハム、生クリーム、バジル、モッツアレラ
-  **Funghi** 1,950  
Mixed mushrooms, ham, cream, mozzarella, basil (2,145)  
フンギ  
4種キノコ、ハム、生クリーム、モッツアレラ、バジル
-  **Monte Rosa** 2,050  
Ricotta, milano salami, semi-dried tomato, basil, mozzarella (2,255)  
モンテローザ  
リコッタ、ミラノサラミ、セミドライトマト、バジル、モッツアレラ
-  **Quattro Formaggi** 2,250  
Ricotta, gorgonzola, grana padano, mozzarella (2,475)  
クワトロフォルマッジ  
リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツアレラ
-  **Antichi Sapori** 2,150  
Ham, cherry tomatoes, arugula, smoked mozzarella (2,365)  
アンティキサポーリ  
ハム、チェリートマト、ルッコラ、燻製モッツアレラ



Instagram

**MORETHAN**  
CAFE RESTAURANT BAR

A service charge of 300 yen per person (plus tax)  
will be applied for customers dining after 5:00 PM.

夕方17:00以降ご利用の御客様はチャージ料としてお一人様300(+税)を頂戴しております。

## CEVICHE

「セビーチェ」とは南米ペルーへ移民として渡った日本人が開発した魚介の料理です。MORETHANでは各地から取り寄せた新鮮な魚介にスパイスや酸味、コクを加えたオリジナルのセビーチェをご提案しております。

Ceviche, a simple yet powerful dish from Peru, combines marinated fish or seafood with vegetables and seasonings such as onions or tomatoes. MORETHAN pairs these ancient South American methods with Japanese flavours to make it original and unmissable.

Octopus (Mie) ceviche **880**  
三重産 真蛸のセビーチェ (968)

Tuna, avocado and Hiroshima greens ceviche **1,200**  
with perilla genovese (1,320)  
マグロとアボカド 広島菜のセビーチェ  
大葉のジェノベーゼ

Homemade smoked salmon and Kajiya farm herbs ceviche **1,280**  
自家製スモークサーモンと梶谷農園ハーブのセビーチェ

## TAPAS

Chick peas hummus **880**  
ひよこ豆のフムス (968)

Freshly sliced prosciutto and burrata cheese **2,480**  
served with seasonal fruit (2,728)  
擦りたての生ハムとブライタチーズ 季節のフルーツを添えて

Sweet soft shrimp (Kagoshima) ajillo **980**  
(with oven baked pizza pane +583) (1,078)  
鹿児島産 姫甘エビのアヒージョ  
(釜焼きピッツアパーネ +583)

Squid fritto (Kagoshima) **860**  
鹿児島産 ヤリイカのフリット (946)

Buffalo chicken wings **1,100**  
バッファローチキンウイング (1,210)

Prosciutto cream croquette -frittatina- **1個 360**  
生ハムのグラタンコロケ -フリッタティーナ- (396)

Stewed Toman beef shank (Miyazaki) and beans **1,450**  
宮崎産 都萬牛スネ肉と豆の煮込み (1,595)

Black truffle ravioli **1,880**  
黒トリュフのラビオリ (2,068)

## JOSPER GRILL

スペインから届いた「JOSPER OVEN」を使った GRILL 料理です。薪と炭を使ってスモーク(燻製)とグリルを同時に行い、高温で焼き上げることで素材をよりジューシーに仕上げます。

This is a GRILL dish using "JOSPER OVEN" from Spain. The ingredients are smoked and grilled simultaneously at high temperature using wood and charcoal, making them juicier.

### <VEGETABLES>

Assorted grilled seasonal vegetable grill **S 1,600/L 2,200**  
旬のグリル野菜盛り合わせ (1,760) (2,420)

### <FISH>

Today's fresh fish and shellfish acqua pazza **ask**  
本日の鮮魚のアクアパッツァ

### <MEAT>

Akadori chicken (Hiroshima) **2,980**  
広島産 赤鶏 (3,278)

Magret duck (Hungary) with red wine sauce **4,700**  
ハンガリー産 マグレ鴨 赤ワインソース (5,170)

Pork loin (Hiroshima) with yuzukosho sauce **250g 3,180/500g 6,160**  
広島産 神石高原ポーク ロース 柚子胡椒ソース (3,498) (6,776)

### <JAPANESE PREMIUM BEEF>

Toman beef (Miyazaki) - knuckle with gravy sauce **200g 4,820/400g 9,440**  
宮崎産 都萬牛 シンシン グレイビーソース (5,302) (10,384)

Yamagata beef - rump with gravy sauce **200g 7,500/400g 15,000**  
加藤精肉店より山形牛 ランプ グレイビーソース (8,250) (16,500)

### SIDE OF DISHES

お肉をご注文の客様は付け合わせをお選びください。  
Please select this option if you are ordering meat.

Grilled vegetables **900** Mashed potato **500** Spinach **350**  
グリル野菜 (990) マッシュポテト (550) ほうれん草 (385)

## SALUMERIA



秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工房で最低12ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。

Prosciutto plate **S 980/L 1,980**  
国産プロシュートづくし (1,078) (2,178)

神奈川県厚木市にある、Good Aging Companyは「熟成肉で世界を変える」をモットーに多彩な商品開発を手がけております。

Prosciutto coto **600** Coppa pork butt ham **700**  
プロシュートコット (660) コッパ豚肩の生ハム (770)

Guanciale **650** Chorizo salami **750**  
グアンチャーレ (715) チョリソーサラミ (825)

Finocchiona **650**  
フィノッキオーネ (715)

Chorizo ibérico salami **700**  
イベリコ豚のチョリソーサラミ (770)

Salchichón ibérico salami **700**  
イベリコ豚のサルチチョンサラミ (770)

Six kinds of cured ham and salami **S 1,280/L 1,980**  
擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ (1,408) (2,178)

## SALAD

Classic caesar salad (with grilled chicken +600) **S 750/L 970**  
クラシックシーザーサラダ (825) (1,067)  
(グリルチキン+600)

Seasonal fruits and gorgonzola salad **S 880/L 1,200**  
季節のフルーツとゴルゴンゾーラのサラダ (968) (1,320)

Various mushroom warm salad **S 1,150/L 1,400**  
with burnt butter porcini sauce (1,265) (1,540)  
きのこづくし 焦バターボルチーニソース

## PASTA

Oono clams (Hiroshima) vongole bianco **1,680**  
peperoncino (1,848)  
:Spaghettini  
広島産 大野あさりのボンゴレビアンコ  
:スパゲッティーニ

Firefly squid and rape blossoms **1,680**  
in light tomato sauce (1,848)  
:Spaghettini  
ホタルイカと菜の花の軽いトマトソース  
:スパゲッティーニ

Sakura shrimp (Shizuoka) and brussels sprouts **1,720**  
peperoncino (1,892)  
:Spaghettini  
静岡産 桜エビと芽キャベツのペペロンチーノ  
:スパゲッティーニ

Classic carbonara :Spaghettini **1,500**  
クラシックカルボナーラ:スパゲッティーニ (1,650)

Fresh tomatoes pomodoro **1,650**  
served with homemade ricotta cheese (1,815)  
:Spaghettini  
フレッシュポモドーロ 自家製リコッタチーズ  
:スパゲッティーニ

Wagyu bolognese :Tagliatelle **1,700**  
和牛のボロネーゼ:タリアテッレ (1,870)

## SIDE OF WINE

Homemade raisin butter **500**  
自家製レーズンバター (550)

Fried potato **550**  
フライドポテト (605)

Sweet potato chips and honey mascarpone **580**  
さつまいもチップスとマスカルポーネ (638)

Homemade olives **580**  
自家製のオリーブ (638)

Assorted cheese from LAMMAS **S 1,250/L 2,500**  
LAMMASのチーズ盛り合わせ (1,375) (2,750)

# PIZZA

## [ROSSA]

 <b>Marinara</b> Tomato sauce, oregano, garlic, basil マリナーラ トマトソース、オレガノ、にんにく、バジル	<b>1,100</b> (1,210)
 <b>Cicenielli</b> Tomato sauce, oregano, garlic, cherry tomato, whitebait チチニエツリ トマトソース、オレガノ、にんにく、チェリートマト、篠島産しらす	<b>1,750</b> (1,925)
 <b>Siciliana</b> Tomato sauce, oregano, garlic, anchovy, capers, olives, basil シチリアーナ トマトソース、オレガノ、にんにく、アンチョビ、ケイパー、オリーブ、バジル	<b>1,500</b> (1,650)
 <b>Margherita</b> Tomato sauce, basil, mozzarella マルゲリータ トマトソース、バジル、モッツアレラ	<b>1,750</b> (1,925)
 <b>Romana</b> Tomato sauce, oregano, anchovy, basil, mozzarella ロマーナ トマトソース、オレガノ、アンチョビ、バジル、モッツアレラ	<b>1,800</b> (1,980)
 <b>Pepperoni</b> Tomato sauce, pepperoni salami, onion, jalapeno, basil, mozzarella ペパロニ トマトソース、ペパロニサラミ、オニオン、ハラペーニョ、バジル、モッツアレラ	<b>2,050</b> (2,255)
 <b>DOC</b> Tomato sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, grana padano ドック トマトソース、チェリートマト、水牛モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ	<b>2,450</b> (2,695)

## [BIANCA]

 <b>Bismarck</b> Prosciutto, soft boiled egg, mozzarella, grana padano ビスマルク 生ハム、半熟卵、モッツアレラ、グラナパダーノ	<b>2,550</b> (2,805)
 <b>Mais</b> Sweet corn, ham, cream, basil, mozzarella マイス スイートコーン、ハム、生クリーム、バジル、モッツアレラ	<b>1,800</b> (1,980)
 <b>Funghi</b> Mixed mushrooms, ham, cream, mozzarella, basil フンギ 4種キノコ、ハム、生クリーム、モッツアレラ、バジル	<b>1,950</b> (2,145)
 <b>Monte Rosa</b> Ricotta, milano salami, semi-dried tomato, basil, mozzarella モンテローザ リコッタ、ミラノサラミ、セミドライトマト、バジル、モッツアレラ	<b>2,050</b> (2,255)
 <b>Quattro Formaggi</b> Ricotta, gorgonzola, grana padano, mozzarella クワトロフォルマッジ リコッタ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツアレラ	<b>2,250</b> (2,475)
 <b>Antichi Sapori</b> Ham, cherry tomatoes, arugula, smoked mozzarella アンティキサポーリ ハム、チェリートマト、ルッコラ、燻製モッツアレラ	<b>2,150</b> (2,365)

# LUNCH COURSE

3,000 yen

(tax included)

[For groups of two or more]  
Coffee or tea, and dolce included

[2名様より]

ドリンク (コーヒーまたは紅茶)・ドルチェ付き

## < APPETIZER >

Bigfin reef squid (Kagoshima) plancha  
with celeriac and green peas rémoulade

鹿児島産 アオリイカのブランチャ  
根セロリと豆こぞうのレムラード

## < PIZZA >

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

- **Margherita**  
Tomato sauce, basil, mozzarella  
マルゲリータ  
トマトソース、バジル、モッツアレラ
- **Watercress (Kagoshima) salad pizza (+300)**  
鹿児島産クレソンのサラダピッツア (+300)

## < PASTA >

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

- **Octopus (Kagoshima) in light tomato sauce**  
鹿児島産 真蛸の軽いトマトソース
- **Sakura shrimp and brussels sprouts peperoncino (+300)**  
桜エビと芽キャベツのペペロンチーノ (+300)

## < MAIN >

Awao chicken thigh (Tokushima)  
cacciatora

徳島県産 阿波尾鶏モモ肉のカチャトーラ

## < DOLCE >

Strawberry (Hiroshima) and hibiscus shortcake  
広島産 苺とハイビスカスのショートケーキ

Please let me know if you need drink menu.

ドリンクメニューも別紙をご用意があります。スタッフまでお声がけください。

**MORETHAN**  
CAFE RESTAURANT BAR

A service charge of 300 yen per person (plus tax)  
will be applied for customers dining after 5:00 PM.

夕方17:00以降ご利用の御客様はチャージ料としてお一人様300 (+税) を頂戴しております。