

CEVICHE

南米、ペルーで生まれた「セビーチェ」とは、魚介類に玉ねぎやトマトなどの野菜と調味料を入れ、マリネしたシンプルな料理です。タコやえび、和の食材などと合わせた MORETHAN オリジナルの逸品です。

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.

Three kinds of ceviche
セビーチェ3種盛り
1,680~(2人前)
(1,848~)

Octopus (Mie) ceviche 720
三重産 真タコのセビーチェ (792)

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 (1,408)

White trevally (Kagoshima) and charcoal grilled eggplant ceviche with seaweed vinaigrette 1,180
鹿児島産 縞鰯と炭火焼きなすのセビーチェ 岩のりビネグレット (1,298)

TAPAS

Fresh oysters from all over Japan 4個 2,280
全国各地から届くフレッシュオイスター (2,508)

Freshly sliced prosciutto and burrata cheese served with seasonal fruit 2,080
擦りたての生ハムとブラータチーズ 季節のフルーツを添えて (2,288)

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) pâté de campagne 750
鹿児島産 黒さつま鶏のパテドカンパーニュ (825)

Prosciutto and smoked egg potato salad 750
生ハムと燻製卵のポテトサラダ (825)

Homemade herb sausage 860
自家製ハーブソーセージ (946)

Sweet soft shrimp (Kagoshima) ajillo 860
(with oven baked pizza pane +400)
鹿児島産 姫甘エビのアヒージョ (釜焼きピッツアパーネ +400) (946)

Spanish tortilla 970
バルセロナオムレツ (1,067)

Zupparte - Stewed hormone in tomato sauce 1,480
(with oven baked pizza pane +400)
ズッパフォルテ 国産ホルモンのトマト煮込み (釜焼きピッツアパーネ +400) (1,628)

Fried calamari (Kagoshima) 750
鹿児島産 ヤリイカのカラマリフリット (825)

Spicy nachos 970
スパイシーナチョス (1,067)

Prosciutto cream croquette -frittatina- 2個 860
生ハムのグラタンコロケ -フリッタティーナ- (946)

Buffalo chicken wing with gorgonzola sauce 750
バッファローチキンウイング ゴルゴンゾーラのソース (825)

Fish and chips 1,200
フィッシュ&チップス (1,320)

JOSPER GRILL

スペインから届く JOSPER OVEN は、オープンとグリル、両方の機能を1つにすることで高温料理が可能になり、スモーク(薫製)とグリル(焼き)を同時に行うことが可能です。炭火オープンを使用することで調理時間を短縮し、今までの料理により美しい見栄えやジューシーさを付け加えることができます。

The JOSPER OVEN from Spain is both an oven and a grill in one, allowing you to cook at high temperatures, and smoke and grill (bake) at the same time. By using the charcoal oven, you can shorten the cooking time and add a more beautiful appearance and juiciness to your existing dishes.

<VEGETABLES>

Assorted grilled seasonal vegetable grill S 1,260 L 1,800
旬のグリル野菜盛り合わせ S (1,386) L (1,980)

<FISH>

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

<MEAT>

Spareribs with black beer and mustard sauce 2,680
スペアリブ 黒ビールとマスタードのソース (2,948)

Hinai jidori chicken (Akita) with jus de volaille 3,600
秋田産 比内地鶏 ジュドヴォライユ (3,960)

Rack of Lamb (New Zealand) 4本 4,500
ニュージーランド産 ラムラック (4,950)

Pork loin (Hiroshima) with yuzukosho sauce 250g 2,980 500g 5,960
広島産 神石高原ポーク ロース 柚子胡椒ソース (3,278) (6,556)

<WAGYU>

Toman beef (Miyazaki) - knuckle with gravy sauce 200g 4,620 400g 9,240
宮崎産 都萬牛 シンシン グレイビーソース (5,082) (10,164)

Yamagata beef - rump with gravy sauce 200g 6,550 400g 12,600
加藤精肉店より山形牛 ランプ グレイビーソース (7,205) (13,860)

SALUMERIA

Freshly sliced assorted salami and ham S 1,320 L 2,040
擦りたての生ハムとサラミの盛り合わせ S (1,452) L (2,244)

Prosciutto 1,850 プロシュート (2,035)	Coppa di parma 750 コッパデイパルマ (825)
Porchetta 750 ポルケッタ (825)	Fuet 680 白カビのサラミ フェ (748)

Aged salchichón ibérico, six months 750
イベリコ豚のサルシチョン 6ヶ月熟成 (825)

Aged chorizo ibérico, six months 750
イベリコ豚のチョリソー 6ヶ月熟成 (748)

Oven baked pizza pane 400
窯焼きピッツアパーネ お料理に合わせてどうぞ (440)

SIDE OF WINE

Assorted cheese from LAMMAS S 1,280 L 2,560
LAMMASのチーズ盛り合わせ S (1,408) L (2,816)

Homemade olives 640
自家製のオリーブ (704)

Homemade raisin butter 530
自家製レーズンバター (583)

French fries 640
フレンチフライ (704)

SALAD

Classic caesar salad S 750 L 1,080
クラシックシーザーサラダ S (825) L (1,188)

Seasonal fruits and gorgonzola salad S 860 L 1,280
季節のフルーツとゴルゴンゾーラのサラダ S (946) L (1,408)

Hasegawa farm's mushrooms salad served warm S 1,080 L 1,410
長谷川農産のマッシュルームときのこの温かいサラダ S (1,188) L (1,551)

PASTA

Pomodoro with a dollop of homemade ricotta cheese :Spaghettini 1,380
クラシックポモドーロ 自家製リコッタチーズ添え (1,518)
:スパゲッティーニ

Carbonara :Spaghettini 1,480
クラシックカルボナーラ:スパゲッティーニ (1,628)

Clams (Hiroshima) peperoncino :Spaghettini 1,680
広島産 大野あさりのペペロンチーノ (1,848)
:スパゲッティーニ

Bigfin reef squid (Hiroshima) peperoncino 1,680
:Tagliolini with squid ink (1,848)
愛知県篠島のアオリイカのペペロンチーノ
:イカ墨タリオリーニ

Octopus (Kagoshima) ragout :Spaghettini 1,680
鹿児島産 真蛸のラグー:スパゲッティーニ (1,848)

Wagyu bolognese :Pappardelle 1,680
和牛のボロネーゼ:パッパルデッレ (1,848)

Iberico pork and porcini ragu sauce :Tagliatelle 1,850
イベリコ豚とポルチーニのラグー:タリアテッレ (2,035)

DOLCE

Basque cheese cake served with a pinch of guérande salt 680
バスク風チーズケーキ ゲランドの塩を添えて (748)

Rich panna cotta 640
濃厚パンナコッタ (704)

Today's gelato from rex very 640
レックスベリー社の本日のジェラート (704)

Facon's affogato 640
Facon's アフォガード (704)

No bake gateau chocolate 680
生ガトーショコラ (748)

Homemade tiramisu 680
自家製ティラミス (748)

Claim d'Ange with strawberry and dill confiture 680
クレームダンジュ イチゴとディルのコンフィチュール (748)

PIZZA

[ROSSA]

-  **Marinara** 1,080
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 (1,188)
-  **Cicenielli** 1,740
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 (1,914)
-  **Siciliana** 1,520
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 (1,672)
-  **Margherita** 1,740
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 (1,914)
-  **Romana** 1,850
Tomato sauce, oregano, anchovy, basil, mozzarella
ローマーナ
トマトソース、オレガノ、アンチョビ、バジル、モッツアレラ (2,035)
-  **Pepperoni** 1,960
Tomato sauce, pepperoni salami, onion, basil, mozzarella
ペパロニ
トマトソース、ペパロニサラミ、オニオン、バジル、モッツアレラ (2,156)

[BIANCA]

-  **Bismarck** 2,480
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 (2,728)
-  **Mais** 1,850
Sweet corn, italian ham, cream, basil, mozzarella
マイス
スイートコーン、イタリア産ハム、生クリーム、バジル、モッツアレラ (2,035)
-  **Funghi** 1,960
Mixed mushrooms, italian ham, cream, mozzarella, basil
フンギ
4種キノコ、イタリア産ハム、生クリーム、モッツアレラ、バジル (2,156)
-  **Monte Rosa** 2,040
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 (2,244)
-  **Quattro Formaggi** 2,150
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 (2,365)
-  **Porchetta** 2,150
Homemade porchetta, lemon, basil, mozzarella
ボルケッタ
自家製ボルケッタ、レモン、バジル、モッツアレラ (2,365)



Instagram

MORETHAN
CAFE RESTAURANT BAR

CEVICHE

南米、ペルーで生まれた「セビーチェ」とは、魚介類に玉ねぎやトマトなどの野菜と調味料を入れ、マリネしたシンプルな料理です。タコやえび、和の食材などと合わせた MORETHAN オリジナルの逸品です。

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.

Three kinds of ceviche
セビーチェ3種盛り
1,680~(2人前)
(1,848~)

Octopus (Mie) ceviche 720
三重産 真タコのセビーチェ (792)

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 (1,408)

White trevally (Kagoshima) and charcoal grilled eggplant ceviche with seaweed vinaigrette 1,180
鹿児島産 縞鰯と炭火焼きなすのセビーチェ 岩のりビネグレット (1,298)

TAPAS

Fresh oysters from all over Japan 4個 2,280
全国各地から届くフレッシュオイスター (2,508)

Freshly sliced prosciutto and burrata cheese served with seasonal fruit 2,080
擦りたての生ハムとブラータチーズ 季節のフルーツを添えて (2,288)

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) pâté de campagne 750
鹿児島産 黒さつま鶏のパテドカンパーニュ (825)

Prosciutto and smoked egg potato salad 750
生ハムと燻製卵のポテトサラダ (825)

Homemade herb sausage 860
自家製ハーブソーセージ (946)

Sweet soft shrimp (Kagoshima) ajillo 860
(with oven baked pizza pane +400)
鹿児島産 姫甘エビのアヒージョ (釜焼きピッツアパーネ +400) (946)

Spanish tortilla 970
バルセロナオムレツ (1,067)

Zupparte - Stewed hormone in tomato sauce 1,480
(with oven baked pizza pane +400)
ズッパフォルテ 国産ホルモンのトマト煮込み (釜焼きピッツアパーネ +400) (1,628)

Fried calamari (Kagoshima) 750
鹿児島産 ヤリイカのカラマリフリット (825)

Spicy nachos 970
スパイシーナチョス (1,067)

Prosciutto cream croquette -frittatina- 2個 860
生ハムのグラタンコロケ -フリッタティーナ- (946)

Buffalo chicken wing with gorgonzola sauce 750
バッファローチキンウイング ゴルゴンゾーラのソース (825)

Fish and chips 1,200
フィッシュ&チップス (1,320)

JOSPER GRILL

スペインから届く JOSPER OVEN は、オープンとグリル、両方の機能を1つにすることで高温料理が可能になり、スモーク(薫製)とグリル(焼き)を同時に行うことが可能です。炭火オープンを使用することで調理時間を短縮し、今までの料理により美しい見栄えやジューシーさを付け加えることができます。

The JOSPER OVEN from Spain is both an oven and a grill in one, allowing you to cook at high temperatures, and smoke and grill (bake) at the same time. By using the charcoal oven, you can shorten the cooking time and add a more beautiful appearance and juiciness to your existing dishes.

<VEGETABLES>

Assorted grilled seasonal vegetable grill S 1,260 L 1,800
旬のグリル野菜盛り合わせ S (1,386) L (1,980)

<FISH>

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

<MEAT>

Spareribs with black beer and mustard sauce 2,680
スペアリブ 黒ビールとマスタードのソース (2,948)

Hinai jidori chicken (Akita) with jus de volaille 3,600
秋田産 比内地鶏 ジュドヴォライユ (3,960)

Rack of Lamb (New Zealand) 4本 4,500
ニュージーランド産 ラムラック (4,950)

Pork loin (Hiroshima) with yuzukosho sauce 250g 2,980 500g 5,960
広島産 神石高原ポーク ロース 柚子胡椒ソース (3,278) (6,556)

<WAGYU>

Toman beef (Miyazaki) - knuckle with gravy sauce 200g 4,620 400g 9,240
宮崎産 都萬牛 シンシン グレイビーソース (5,082) (10,164)

Yamagata beef - rump with gravy sauce 200g 6,550 400g 12,600
加藤精肉店より山形牛 ランプ グレイビーソース (7,205) (13,860)

SALUMERIA

Freshly sliced assorted salami and ham S 1,320 L 2,040
擦りたての生ハムとサラミの盛り合わせ S (1,452) L (2,244)

Prosciutto 1,850 プロシュート (2,035)	Coppa di parma 750 コッパディパルマ (825)
Porchetta 750 ポルケッタ (825)	Fuet 680 フエ (748)

Aged salchichón ibérico, six months 750
イベリコ豚のサルシチョン 6ヶ月熟成 (825)

Aged chorizo ibérico, six months 750
イベリコ豚のチョリソー 6ヶ月熟成 (748)

Oven baked pizza pane 400
窯焼きピッツアパーネ お料理に合わせてどうぞ (440)

SIDE OF WINE

Assorted cheese from LAMMAS S 1,280 L 2,560
LAMMASのチーズ盛り合わせ S (1,408) L (2,816)

Homemade olives 640
自家製のオリーブ (704)

Homemade raisin butter 530
自家製レーズンバター (583)

French fries 640
フレンチフライ (704)

SALAD

Classic caesar salad S 750 L 1,080
クラシックシーザーサラダ S (825) L (1,188)

Seasonal fruits and gorgonzola salad S 860 L 1,280
季節のフルーツとゴルゴンゾーラのサラダ S (946) L (1,408)

Hasegawa farm's mushrooms salad served warm S 1,080 L 1,410
長谷川農産のマッシュルームときのこの温かいサラダ S (1,188) L (1,551)

PASTA

Pomodoro with a dollop of homemade ricotta cheese :Spaghettini 1,380
クラシックポモドーロ 自家製リコッタチーズ添え (1,518)
:スパゲッティーニ

Carbonara :Spaghettini 1,480
クラシックカルボナーラ:スパゲッティーニ (1,628)

Clams (Hiroshima) peperoncino :Spaghettini 1,680
広島産 大野あさりのペペロンチーノ (1,848)
:スパゲッティーニ

Bigfin reef squid (Hiroshima) peperoncino 1,680
:Tagliolini with squid ink (1,848)
愛知県篠島のアオリイカのペペロンチーノ
:イカ墨タリオリーニ

Octopus (Kagoshima) ragout :Spaghettini 1,680
鹿児島産 真蛸のラグー:スパゲッティーニ (1,848)

Wagyu bolognese :Pappardelle 1,680
和牛のボロネーゼ:パッパルデッレ (1,848)

Iberico pork and porcini ragu sauce :Tagliatelle 1,850
イベリコ豚とボルチーニのラグー:タリアテッレ (2,035)

DOLCE

Basque cheese cake served with a pinch of guérande salt 680
バスク風チーズケーキ ゲランドの塩を添えて (748)

Rich panna cotta 640
濃厚パンナコッタ (704)

Today's gelato from rex very 640
レックスベリー社の本日のジェラート (704)

Facon's affogato 640
Facon's アフォガード (704)

No bake gateau chocolate 680
生ガトーショコラ (748)

Homemade tiramisu 680
自家製ティラミス (748)

Claim d'Ange with strawberry and dill confiture 680
クレームダンジュ イチゴとディルのコンフィチュール (748)

PIZZA

[ROSSA]

-  **Marinara** 1,080
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 (1,188)
-  **Cicenielli** 1,740
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 (1,914)
-  **Siciliana** 1,520
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 (1,672)
-  **Margherita** 1,740
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 (1,914)
-  **Romana** 1,850
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 (2,035)
-  **Pepperoni** 1,960
Tomato sauce, pepperoni salami, onion, basil, mozzarella
ペパロニ
トマトソース、ペパロニサラミ、オニオン、バジル、モッツアレラ (2,156)

[BIANCA]

-  **Bismarck** 2,480
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 (2,728)
-  **Mais** 1,850
Sweet corn, italian ham, cream, basil, mozzarella
マイス
スイートコーン、イタリア産ハム、生クリーム、バジル、モッツアレラ (2,035)
-  **Funghi** 1,960
Mixed mushrooms, italian ham, cream, mozzarella, basil
フンギ
4種キノコ、イタリア産ハム、生クリーム、モッツアレラ、バジル (2,156)
-  **Monte Rosa** 2,040
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 (2,244)
-  **Quattro Formaggi** 2,150
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 (2,365)
-  **Porchetta** 2,150
Homemade porchetta, lemon, basil, mozzarella
ポルケッタ
自家製ポルケッタ、レモン、バジル、モッツアレラ (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>

Bonito (Kagoshima) carpaccio
with yuzu and horseradish sauce

鹿児島産 戻り鰹のカルパッチョ
青柚と西洋わさびのソース

<PIZZA>

Four kinds mushroom pizza

4種のキノコの PIZZA

<PASTA>

Pacific saury (Hokkaido) and leek peperoncino
sprinkled with herb bread crumbs

北海道産 秋刀魚とポワローのペペロンチーノ
香草パン粉かけ

< MAIN >

Josper grilled Jinseki pork loin
with fond de veau, fresh tomatoes and mustard sauce

広島産神石高原ポークロースのジョスパーグリル
フォンドヴォーとフレッシュトマト、マスタードのソース

< DOLCE >

Chestnut (Italy) petit cream puff
served with japanese chestnut gelato

イタリア産 栗のプチシュークリーム
和栗のジェラート

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

DRAFT BEER



This month's craft beer

今月の
クラフトビール

ASK



**GARGERY
ESTELLA**

Gargery estella
ガージェリーエステラ

Pale Ale
Alc.5.5%

1080



Kirin ichibanshibori

キリン一番搾り

Pilsner
Alc.5.0%

S 450 L 580



Setouchi weizen

瀬戸内ヴァイツェン

Hefeweizen
Alc.6.0%

S 750 L 970



find CACAO

カカオビール

Amber Ale
Alc.5.0%

1100
(bottle only)

SPARKLING

Marsuret Prosecco Treviso

マルスーレ プロセッコ トレヴィーゾ
グセラ主体 / イタリア・ヴェネト

Glass 800
Bottle 5,000

VinSans Ricard Vin Mousseux

ヴァンサンリカルヴァンムスー
ソーヴィニヨンブラン / フランス・ロワール

Bottle 6,500

Drappier Brut Nature

ドラピエ ブリュットナチュール
ピノワール / フランス・シャンパーニュ

Bottle 13,200

JAPANESE SOUR

Lemon sour

レモンサワー

600

Muscat sour

マスカットサワー

800

Plum sour

プラムサワー

750

Cassis sour

カシスサワー

750

HIGH&LOW BALL

Highball

高圧炭酸ハイボール

550

Homemade ginger highball

自家製ジンジャーハイボール

650

Shochu with soda

高圧炭酸ローボール (焼酎ソーダ)

550

Citrus shochu with soda

柑橘ローボール

750

COCKTAILS

Tea Cocktail

(tea vodka/grapefruits juice/tonic)

紅茶のカクテル

650

Homemade Limoncello tonic

(homemade limoncello/tonic)

広島産レモンの自家製リモンチェロトニック

750

Today's Sangria

(seasonal fruits/wine/spice)

本日のサングリア

750

Hiroshima Gin Tonic

(SAKURAO gin/lime/tonic)

広島ジントニック (桜尾ジントニック)

650

Cassis Orange

(cassis/fresh orange juice)

愛媛 100% みかんジュースのカシスオレンジ

860

Spicy Moscow Mule

(vodka/homemade ginger syrup)

自家製ジンジャーシロップのスパイシーモスコミュール

800

Aperol Spritzer

(aperol/sparkling wine/orange)

アペロールスプリッツァー

750

Bloody Mary

(vodka/fresh tomato juice/spice)

100% トマトジュースのブラッディメアリー

1080

SOFT DRINK

Homemade Lemonade

自家製レモネード

640

Tomato Juice

久万高原 露口さんのトマトジュース

660

Virgin Cassis Orange

(cassis syrup/fresh orange juice)

ヴァージンカシスオレンジ

750

Elder Garden

(elder flower syrup/Soda)

エルダーガーデン

750

Homemade Ginger Ale

自家製ジンジャーエール

640

Coca Cola

コココーラ

550

Citrus tonic

(homemade citrus syrup/tonic)

シトラストニック

640

Blood Orange Soda

(blood orange syrup/soda)

ブラッドオレンジソーダ

750

Apple Juice

青森 100% りんごジュース

550

Coca Cola Zero

コココーラゼロ

550

Orange Juice

愛媛 100% みかんジュース

660

Kirin ZERO ichi

零一 (ノンアルコールビール)

640

Cranberry Juice

クランベリージュース

550

S.Pellegrino

サンペレグリーノ (500ml)

660

TEA

MORE THAN
TEA STAND
TEA SELECTION
Gourmet

フレーバーティーには最上級の紅茶の産地【ヌワラエリア】で取れた茶葉の、さらに新芽の部分のみを使用し、天然香料で香りづけしたものが日本に輸入されております。

This month's flavor tea

今月のフレーバーティー

(Ice or Hot)
640

Pure Black Tea

ピュアブラックストレートティー

(Ice or Hot)
640

Lemon grass Herb Tea

レモングラスのハーブティー

(Only Hot)
660

Chamomile Tea

カモミールティー

(Only Hot)
660

COFFEE



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。モアザン広島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。

Original Blend Coffee

オリジナルブレンドコーヒー

(Ice or Hot)
550

Latte

ラテ

(Ice or Hot)
660

Espresso

エスプレッソ

S 330 / D 530

Espresso tonic

エスプレッソトニック

750

WINE

-WHITE-

Mesta Verdejo

Verdejo / Spain · Castilla-La Mancha *Bottle 3,100*
メスタ ヴェルデホ
ヴェルデホの持つ、フレッシュかつ青リンゴのようなさんが心地よく、
しっかり冷やしてスイスイ飲めるワインです。

Chapoutier Pays d'Oc Blanc

Verméntino / France · Languedoc *Bottle 3,500*
シャプティエペイドックブラン
地中海のリゾートを感じさせるキレのある味わいが特徴。
魚介系、特にセビーチェとは抜群の相性

Gran Sasso Trebbiano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo / Italy · Abruzzo *Bottle 3,900*
グランサッソトレブビアノーダブルツツオ
薄過ぎず、濃過ぎずのちょうどいいところを突いてきてくれる気の利いた
一本です。辛口好きの方には間違いない。

Domaine De L'orangerie De Montrabech

Gewurztraminer / France · Languedoc *Bottle 4,200*
ロランジェリーモントラベックゲヴェルトツトラミネール
少し華やかで、少しフローラルで。でもくどくなくて。
どこかエキゾチックなスパイシーさもあったり。酸の感じもとてもいい。

Domaine La Guinrandy

Viognier / France · Côtes du Rhône *Bottle 4,800*
ドメーヌ・ド・ラ・ガントランディ
この優しい旨味は一体どこからくるのか。ほんの少し膨よかで、ボリュームも
感じられて、でも重いわけでもなくて。口いっぱい優しい旨みに包まれます。

Gianni Tessari Chardonnay

Chardonnay / Italy · Veneto *Bottle 5,300*
ジャンニテッサリシャルドネ
イタリアでこんなコスパよくて美味しいシャルドネあったんだ！
となります。ほのかな樽感が楽しめます。

Spellbound

Chardonnay / America · California *Bottle 6,500*
スペルバウンド
名前の通り魔法にかかった気分が味わって頂けるカリフォルニアワイン。
甘い香りが特徴的。

Georg Breuer

Riesling / Germany · Raingau *Bottle 7,500*
ゲオルグブロイヤー
リースリングの酸ってなんでこんなに素敵なんだ。って思います。
リースリング＝甘いは違います。これを飲めばリースリングの魅力に
ハマるはずですよ。

Sebastien Riffault Les Quarterons

Sauvignon Blanc / France · Loire *Bottle 8,300*
セバスチャン・リフォー・レ・カルトロン
ロワールのソーヴィニヨンって本当に好きです。優しい酸と旨味。
身体にスーッと入ってくるミネラルウォーターのようです。

Bourgogne Vézelay Blanc Le Galerne

Chardonnay / France · Bourgogne *Bottle 8,600*
ブルゴーニュ・ヴェズレ・ブラン ル・ガレルヌ
シャルドネらしい明るさで程よいミネラル感に柑橘の味わいが楽しめる
ブルゴーニュの白。すごく美味しいナチュラルワインです。

-RED-

Astica Malbec

Malbec / Argentina · Mendoza *Bottle 3,100*
アステイカ マルベック
リーズナブルかつ飲み慕いやすい赤です。
主張が優しいマルベックなので飲み慣れない方にもオススメです。

Tenuta San Marco Rosso

Negroamaro / Italy · Puglia *Bottle 3,100*
テヌーテ サンマルコ ロッソ
冷やしても美味しい赤ワイン。
ぶどうが完熟してると感じさせるコクがあります。

Gran Sasso Montepulciano

Montepulciano / Italy · Abruzzo *Bottle 3,900*
グランサッソ モンテプルチアーノ
しっかりとしたタンニンに厚みがあります。
ピッツァには持ってこいの赤なので是非合わせて楽しんでください。

Périllière Costières de Nîmes

Syrah, Grenache / France · Côtes du Rhône *Bottle 4,200*
ペリリエール コステイエール トニーム
ナチュラルワインの優しさと醍醐味を教えてくれる1本です。
スルスル気づいたら無くなってるかもしれません。

Rocca delle Macie Chianti Classico

Sangiovese / Italy · Toscana *Bottle 4,900*
ロッカ デッレ マチエ キャンティクラシコ
サンジョベーゼの特徴であるミネラルと酸に支えられる果実味、トースティーな
フレーバー。単体でも美味しく、どのお食事にもマッチすると思います。

Valdemonjas El Primer Bes

Tempranillo / Spain · Ribera del Duero *Bottle 5,200*
バルデモンハス エル プリメル ベソ
上質なジャムを食べているかのような最初のベリー感。そしてスムーズで
ジューシーな飲み口。舌にはほのかなタンニンが乗るこのバランス。

Kleine Zalze Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon / South Africa · Stellenbosch *Bottle 5,800*
クライン ザルゼ カベルネソーヴィニヨン
南アフリカのカベルネ・ソーヴィニヨン実はすごく美味しいです。カシスや
ブラックベリーのニュアンスにしっかりきいたスモーキーな樽が心地よいです。

Principiano Ferdinando Langhe Nebbiolo

Nebbiolo / Italy · Piemonte *Bottle 6,800*
プリンチピアノーランゲネッピオーロ
ネッピオーロの面白さをたくさん感じてください。色々な香りや味わいが
あって、ネッピオーロにしかないこの個性を楽しんでもらえると。

Wonderwall Pinot Noir

Pinot Noir / America · California *Bottle 7,900*
ワンダーウォールピノノワール
カリフォルニアのピノだけと樽々せずに、旨みとチャーミングな
ベリーの味わいが心地よい。そしてキュートなジャケット。
少し違ったカリフォルニア赤を体験してみてください。

Château Roland la Garde Grand Vin

Merlot / France · Bordeaux *Bottle 9,000*
シャトー ローラン ラギャルド グランヴァン
ナチュラルワインのボルドーって…を払拭するグランヴァン。やっぱり
ボルドーは美味しい。とりあえず黙って飲んでゆっくりボルドーを感じましょう。