

# LUNCH

## MORE THAN LUNCH COURSE

by chef Yuichi Watanabe

3850 (TAX in)

### <APPETIZER>

Searched largehead hairtail (Kagoshima)  
served with Shonan gold orange and quinoa salad

鹿児島産 太刀魚の炙り  
湘南ゴールドとキノアのサラダと共に

### <HOT DISH>

Sauteed Japanese tiger prawn and fava beans gratin

車エビのソテーと空豆のグラタン

### <PASTA>

Fresh tomatoes pomodoro  
with a sprinkle of pecorino

フレッシュトマトのポモドーロ  
ペコリーノがけ

### <MAIN>

Momocha pork tenderloin (Kanagawa) saltimbocca  
with green pea sauce

神奈川県産 桃茶豚ヒレ肉のサルティンボッカ  
えんどう豆のソース

### <DOLCE>

Cantaloupe melon (Miyazaki) and coconut vacherin  
scent of fennel

宮崎産 赤肉メロンとココナッツのヴァシュラン  
フェネルの香り

# SWEETS

Brulee a la mode 600  
ブリュレ・アラモード (660)

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)

Crème 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  
レッグ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 \$400 D500 Cafe Latte hot/ice 600  
エスプレッソ (440) (550) カフェラテ (660)

Blend Coffee hot/ice 500 Espresso martini 1,370  
コーヒー (550) エスプレッソマティーニ (1,507)

## TEA & DECAFFEINATED

Organic Black Tea hot/ice 500 Original Blend hot only 590  
オーガニックブラックティー (550) Herb Tea (649)

Decaf Coffee hot only 500  
カフェインレスコーヒー (550)  
オリジナルブレンドハーブティー

# MORE THAN GRILL



Instagram

A charge of 550 yen per person will be  
added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.  
夕方17:00以降ご利用の御客様はブレッドチャージとしてお一人様550円を頂戴しております。

# LUNCH

## 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 **870**  
オリエントル生春巻き (957)

Fresh whitebait (Shinojima, 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)

Marinated octopus (Kagoshima) and avocado **1,170**  
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ (1,287)

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)

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)

Burrata cheese (Puglia) and seasonal fruits **2,100**  
プーリア産 プラータと季節のフルーツ (2,310)

### -HOT-

Prosciutto gratin croquette **360**  
生ハムのグラタンコロッケ 1個 (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 in white wine with bouillabaisse sauce **1,280**  
三陸産 ムール貝の白ワイン蒸し バイヤベースソース (1,408)

Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce **2,350**  
牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース (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)

Niçoise salad with smoked bacon **S 790 L 990**  
スモークベーコンのニースサラダ (869) (1,089)

Organic vegetables (Miyura) garden salad **S 880 L 1,150**  
三浦産 有機野菜のガーデンサラダ (968) (1,265)

Various mushroom warm salad with burnt butter porcini sauce **S 900 L 1,200**  
きのこづくしサラダ 焦かしバターポルチーニソース (990) (1,320)

## JOSPER GRILL

### <MEAT>

Black Satsuma chicken (Kagoshima) **2,980**  
鹿児島産 黒薩摩鶏 (3,278)

Duck breast (Kyoto) **2,980**  
京都産 京鴨 胸肉 (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) **4,400**  
-jus de pintade- (4,840)  
岩手産 ホロホロ鶉胸肉の低温調理  
ジュド パンタート

Houjyu pork butt (Nagasaki) **5,300**  
長崎産 芳寿豚 肩ロース (5,830)

Wagyu Toman beef top round (Miyazaki) **7,180**  
宮崎産 都萬牛 ランイチ (7,898)

Bone-in aged sirloin **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

Today's fish dish **ask**  
本日の魚料理

### <VEGETABLE>

Today's vegetables dish **ask**  
本日の野菜料理

### <SIDE DISH>

French fries **150g 440** Mashed potato **100g 500**  
フライドポテト (484) マッシュポテト (550)

Sauteed broccoli **3ps 440** Eggplant gratin **500**  
ブロッコリーソテー (484) ナスのグラタン (550)

## PASTA & RISOTTO

Whitebait (Toyama) in light tomato sauce **1,350**  
:Spaghettini (1,485)  
篠島産 釜揚げシラスの軽イトマトソース  
:スパゲティーニ

Sardine (Toyama) and bamboo shoots peperoncino **1,500**  
:Spaghettini (1,650)  
富山産 真鰯と筍のペペロンチーノ  
:スパゲティーニ

Wood-fired octopus (Kagoshima) and padron peperoncino **1,500**  
:Spaghettini (1,650)  
鹿児島産 真蛸の薪焼きとパドロンペペロンチーノ  
:スパゲティーニ

Homemade salsiccia and asparagus in light cream sauce **1,600**  
:Tagliatelle (1,760)  
自家製サルシッチャとアスパラの軽いクリームソース  
:タリアテッレ

Classic bolognese **1,600**  
:Tagliatelle (1,760)  
MORETHANボロネーゼ  
:タリアテッレ

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - **1,710**  
:Spaghettini (1,881)  
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

Gnocchi verde in seasonal vegetables and green peas sauce **1,500**  
ニョッキヴェルデ 春野菜とえんどう豆のソース (1,650)

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

Japanese pepper mortadella, rucola and smoked mozzarella risotto **1,500**  
山椒モルタデッラとルッコラ、スモークモッツアレラのリゾット (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

# DINNER

## MORETHAN DINNER COURSE

by chef Yuichi Watanabe

5500~ (TAX in)

### <AMUSE>

Smoked salmon cannelloni  
スモークサーモンのカネロニ

### <APPETIZER>

Seard largehead hairtail (Kagoshima)  
served with Shonan gold orange and quinoa salad  
鹿児島産 太刀魚の炙り  
湘南ゴールドとキヌアのサラダと共に

### <HOT DISH>

Sauteed japanese tiger prawn and fave beans gratin  
車エビのソテーと空豆のグラタン

### <PASTA>

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

Fresh tomatoes pomodoro with a sprinkle of pecorino  
フレッシュトマトのポモドーロ ペコリーノかけ

Sake steamed abalone trofie (+500)  
酒蒸しにした鮑のトロフィエ (+500)

Black Satsuma chicken (Kagoshima) ragout (+150)  
鹿児島産 黒薩摩鶏のラグー (+150)

Today's pasta (+ask)  
本日のパスタ (+ask)

### <PESCE>

Grilled Chicken grunt (Nagasaki)  
with chimichurri sauce  
長崎産 伊佐木と筍のジョスバーグル  
チミチュリソース

### <MAIN>

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

Momocha pork tenderloin (Kanagawa) saltimbocca  
with green pea sauce  
神奈川県産 桃茶豚ヒレ肉のサルティンボッカ  
えんどう豆のソース

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

Cantaloupe melon (Miyazaki) and coconut vacherin scent of fennel (+150)  
宮崎産 赤肉メロンとココナツのヴァンシュラン フェネルの香り (+150)

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

Brulee a la mode 600  
ブリュレ・アラモード (660)

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)

Crémet 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 エスプレッソ	\$400 (440)	D500 (550)	Cafe Latte カフェラテ	hot/ice 600 (660)
Blend Coffee コーヒー	hot/ice 500 (550)	Espresso martini エスプレッソマティーニ	1,370 (1,507)	

## TEA & DECAFFEINATED

Organic Black Tea オーガニックブラックティー	hot/ice 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)
Decaf Coffee カフェインレスコーヒー	hot only 500 (550)		

# MORETHAN GRILL



Instagram

A charge of 550 yen per person will be  
added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.  
夕方17:00以降ご利用の御客様はブレッドチャージとしてお一人様550円を頂戴しております。

# DINNER

## 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 **870**  
オリエンタル生春巻き *(957)*

Fresh whitebait (Shinonuma, 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)*

Marinated octopus (Kagoshima) and avocado **1,170**  
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ *(1,287)*

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)*

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)*

Burrata cheese (Puglia) and seasonal fruits **2,100**  
プーリア産 プラータと季節のフルーツ *(2,310)*

### -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 in white wine with bouillabaisse sauce **1,280**  
三陸産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース *(1,408)*

Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce **2,350**  
牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース *(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)*

Niçoise salad with smoked bacon **S 790 L 990**  
スモークベーコンのニースサラダ *(869) (1,089)*

Organic vegetables (Miyazaki) garden salad **S 880 L 1,150**  
三浦産 有機野菜のガーデンサラダ *(968) (1,265)*

Various mushroom warm salad with burnt butter porcini sauce **S 900 L 1,200**  
きのこづくしサラダ 焦がしバターポルチーニソース *(990) (1,320)*

## JOSPER GRILL

### <MEAT>

Black Satsuma chicken (Kagoshima) **2,980**  
鹿児島産 黒薩摩鶏 *(3,278)*

Duck breast (Kyoto) **2,980**  
京都産 京鴨 胸肉 *(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) **4,400**  
-jus de pintade- *(4,840)*  
岩手産 ホロホロ鶏胸肉の低温調理

Houjyu pork butt (Nagasaki) **5,300**  
長崎産 芳寿豚 肩ロース *(5,830)*

Wagyu Toman beef top round (Miyazaki) **7,180**  
宮崎産 都萬牛 ランイチ *(7,898)*

Bone-in aged sirloin **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

Today's fish dish **ask**  
本日の魚料理

### <VEGETABLE>

Today's vegetables dish **ask**  
本日の野菜料理

### <SIDE DISH>

French fries **150g 440** Mashed potato **100g 500**  
フライドポテト *(484)* マッシュポテト *(550)*

Sauteed broccoli **3ps 440** Eggplant gratin **500**  
ブロッコリーソテー *(484)* ナスのグラタン *(550)*

## PASTA & RISOTTO

Whitebait (Toyama) in light tomato sauce **1,350**  
:Spaghettini *(1,485)*  
篠島産 釜揚げシラスの軽イトマトソース  
:スパゲティーニ

Sardine (Toyama) and bamboo shoots peperoncino **1,500**  
:Spaghettini *(1,650)*  
富山産 真鰯と筍のペペロンチーノ  
:スパゲティーニ

Wood-fired octopus (Kagoshima) and padron peperoncino **1,500**  
:Spaghettini *(1,650)*  
鹿児島産 真蛸の薪焼きとパドロンペペロンチーノ  
:スパゲティーニ

Homemade salsiccia and asparagus in light cream sauce **1,600**  
:Tagliatelle *(1,760)*  
自家製サルシッチャとアスパラの軽いクリームソース  
:タリアテッレ

Classic bolognese **1,600**  
:Pappardelle *(1,760)*  
MORETHANボロネーゼ  
:パッパルデッレ

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - **1,710**  
:Spaghettini *(1,881)*  
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

Gnocchi verde in seasonal vegetables and green peas sauce **1,500**  
ニョッキヴェルデ 春野菜とえんどう豆のソース *(1,650)*

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

Japanese pepper mortadella, rucola and smoked mozzarella risotto **1,500**  
山椒モルタデッラとルッコラ、スモークモッツアレラのリゾット *(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