DRINK MENU

〈BEER〉

Ichibanshibori Premium (Pilsner) *880*
一番搾りプレミアム

Gargery Estella (Pale Ale) *990*
ガージェリーエステラ

Gargery Black (Bottle) *990*
ガージェリーブラック

Bottle beer special *ask*
本日のボトルビール

Shandy Guff *950*
シャンディガフ

Red eye *980*
レッドアイ

KIRIN Greens Free (Non Alc.) *700*
キリングリーンズフリー

〈SPARKLING WINE〉

Berry Bros.& Rudd Crémant de Limoux Brut *G 950 B 5400*
ベリー・ブラザーズ&ラッド クレマン・ド・リムー ブリュット

Conte di Provaglio Franciacorta *B 8200*
コンテ ディ プロヴァリオ フランチャコルタ

Hugues Godmé Réserve 1er Cru (CHAMPAGNE) *B 11000*
ユーグ・ゴドメ ブリュット・レゼルヴ

Bellini *950*
白桃ベリーニ

Berry Royal *980*
ベリーロワイヤル

〈WHISKY〉

Johnnie Walker Black and Soda *880*
ジョニーウォーカー強炭酸ハイボール

The Glenlivet 12y *1200*
グレンリベット 12年

Bowmore 12y *1200*
ボウモア 12年

Talisker 10y *1200*
タリスカー 10年

Jack Daniels *900*
ジャックダニエル

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 *ask*
本日の日本酒

Shochu (JP Spirits) *ask*
本日の焼酎

Samurai Rock (Sake and Lime) *900*
サムライロック

Wapirits Lemon Sour *850*
麹レモンサワー

〈COCKTAIL〉

Yuzu Lemon Gin & Tonic *1300*
ゆずれもんジントニック

Original Moscow Mule *950*
自家製モスコミュール

Vodka Cranberry *1200*
クラフトウォッカクランベリー

Blood Orange Sprits *920*
ブラッドオレンジスプリッツ

Herbal Tonic *980*
ハーバルトニック

Ceylon Apricot *880*
セイロンアプリコット

Apple Paloma *950*
アップルパロマ

Golden Pine Fizz *950*
ゴールデンパインフィズ

Facon Black Russian *1100*
ファソンブラックルシアン

Mandarin Cello Soda *990*
みかんチェッロ・ソーダ

〈DIGESTIVE (食後酒)〉

Espresso Martini *1300*
カフェファソンのエスプレッソマティーニ

Old Fashioned *1200*
オールドファッションド

Sarpa di POLI Grappa *1200*
サルパ ディ ポーリ グラッパ

Mandarin Cello *990*
みかんチェッロ

〈MOCKTAIL (Non-Alcohol)〉

Kiwi Fruit Green Splash *990*
キウイグリーンスプラッシュ

Apple Passion Sparkle *990*
アップルパッションスパークル

Coco Cranberry *860*
Coco クランベリー

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

〈SOFT DRINKS〉

Coca-Cola *550*
コカ・コーラ

Coca-Cola Zero *550*
コーラゼロ

Original Lemonade *680*
自家製レモネード

Original Ginger Ale *680*
自家製ジンジャーエール

JP Apple Juice *700*
青森りんご100%ジュース

Mandarin Orange Juice *700*
愛媛みかん100%ジュース

St.Pellegrino (500ml) *750*
サンペレグリノ

Acqua Panna (500ml) *750*
アクアパンナ

MORETHAN 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 exv olive oil and dried mullet roe *1780*
三重産 神経締め鮮魚のカルパッチョ
アルベキーナのオリーブオイルとたっぷりのカラスミがけ

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

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

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

Burrrata 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 *420*
生ハムのグラタンコロッケ

Steamed mussels (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce *880*
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) fritto *950*
鹿児島産 小ヤリイカのフリット

Kitakata wonton wrapped in salsiccia and black truffle ravioli *1250*
喜多方ワンタンで包んだサルシッチャと黒トリュフのラビオリ

Cuttlefish (Ehime) plancha with green pea and almond sauce *1350*
愛媛産 墨イカのプランチャ えんどう豆とアーモンドのソース

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) +1200 *S 750 L 980*
クラシックシーザーサラダ（+グリルチキン）*+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

Grilled organic vegetable salad with a mix of leafy greens *S 980 L 1250*
ジョスパーオーブンでグリルした有機野菜のサラダ

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 (Miyazaki) - 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>

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 *3910*
バックリブ バーベキューグリル

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

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	Mashed potato	Spinach	Macaroni cheese
フライドポテト *480*	マッシュポテト *550*	法蓮草 *550*	マカロニチーズ *650*

PASTA & RISOTTO

Clams and dried mullet roe peperoncino :Spaghettini *1550*
北海アサリとカラスミのペペロンチーノ:スパゲティーニ

Spear squid (Kagoshima) and japanese parsley in light tomato sauce :Spaghettini *1550*
鹿児島産 ヤリイカと田芹の軽いトマトソース:スパゲティーニ

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur scape peperoncino :Spaghettini *1650*
静岡産 桜海老と蕗の薹のペペロンチーノ:スパゲティーニ

Wagyu Toman beef (Miyazaki) and onion (Awaji) ragout :Tagliatelle *1750*
宮崎産都萬牛と淡路産新玉ねぎのラグー:タリアテッレ

Classic bolognese :Tagliatelle *1750*
クラシックボロネーゼ:タリアテッレ

Carbonara ~using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) ~:Spaghettini *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ァレラ、
レモンリコッタチーズソースのニョッキ

Today's pasta *ask*
本日のパスタ

Parmigiano risotto *1250*
シンプルなパルミジャーノリゾット

Octopus (Kagoshima) and rucola risotto in tomato sauce *1550*
鹿児島産 真蛸とルコラのトマトリゾット

MORETHAN

by chef Yuichi Watanabe

3850

<APPETIZER>

Onion (Awaji) blanc-manger, new summer orange and shellfish tartar
淡路産 新玉ねぎのブランマンジェと
日向夏と貝のタルタル

<HOT DISH>

Cuttlefish (Ehime) plancha
with green pea and almond sauce
愛媛産 墨イカのプランチャ
えんどう豆とアーモンドのソース

<PASTA>

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur scape
in light tomato sauce
静岡産 桜海老と蕗の薹の軽いトマトソース

<MAIN>

Low temperature cooked Miou chicken breast (Yamanashi)
with cider sauce scent of herb
~served with sautéed seasonal vegetable in butter~
山梨産 美桜鶏胸肉の低温調理
シードルソース、ハーブの香り
春野菜のバターソテー添え

<DOLCE>

Cherry blossoms bianco mangiare
桜のビアンコマンジャーレ

Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です