

DINNER MENU

MOKUは、「千葉県産の食材を活かした料理」をテーマにしています。
地元千葉の食材の味をぜひお楽しみください！

APPETIZERS ~ 前菜料理 ~

“市原市 三枝さん バターナッツ”のスープ Butternut squash soup	600
“船橋 ホンビノス貝”のクラムチャウダースープ Hobinos clam chouder soup	850
“千葉県産 カラフルトマト”のリヨン風カプレーゼ Colorful tomato caprese lyon style	1,000
“銚子シメサバ”と彩り野菜のセヴィーチェ スパイシートマトソースで Marinated mackerel , couscous and vegetables with spicy tomato sauce	1,300
“旭市より せんば牛 赤身肉”のカルパッチョ レフォールソースで Senba red meat carpaccio with raifort sauce	1,500
“千葉県産 キノコとごぼう、セミドライトマト”のサラダ 落花生ドレッシング Mushroom and burdock salad with peanuts dressing	1,000
”緑茶豚のジャンボンハムとケール、ハーブ”のサラダ アンチョビドレッシング Ryokucha-buta pork ham and kale salad with anchovy dressing	1,250
自家製ツナのサラダ・ニソワーズ ”君津市 房総もみじたまごのゆで卵、焼き野菜” Nicoise salad with grilled vegetables	1,400
”船橋 ホンビノス貝”の白ワイン蒸し Steamed hard clams with white wine	1,600
その日の魚介と”千葉県産 季節野菜”のフリット 自家製タルタルソースで Seafood and vegetables fritters with tartar sauce	1,400
“成田市 平野さんのレンコン、三枝さんのオクラ”のアヒージョ 漁師風 Shrimp, lotus root and okra ajillo fisherman style	1,400

PASTA & COOKED RICE ~ パスタと炊き込みごはん ~

”印西市 勝村さんのトマト”とごろごろお肉のミートソースパスタ Katsumura's tomato and meat spaghetti	1,400
“山武市サンバファームの枝豆”たっぷりフィッシュソースのパスタ Green soy beans and fish ragout sauce spaghetti	1,300
”銚子の鯖”と野菜の玄米炊き込みごはん Cooked brown rice with choshi's mackerel and vegetables	1,600

LAVA STONE GRILL ~ 炎の溶岩石グリル ~

MOKUの名物メインディッシュ、「炎の溶岩石グリル」は豪快な炎で石を熱し、
遠赤効果によって外は香ばしく、中は旨味が凝縮し、しっとりした料理に仕上がります！



MOKUにきたらコレ

せんば牛の溶岩石グリル
Chiba brand beef “Senba red beef”

うちモモ 170g Thigh	3,300
ヒレ 130g Tenderloin	4,800
サーロイン 130g Sirloin	4,800

千葉の銘産『せんば牛』とは



旭市 せんば牛はビール酵母を中心とした飼料などで大切に育てられています。
赤身肉の旨味にさっぱりとした脂身のバランスが特徴の千葉を代表するブランド牛です。



“匝瑳市より 緑茶豚”肩ロース肉
山櫻の木で瞬間スモーク
Quick smoked and grilled Ryokucha-buta pork

2,000



”香取市より 錦爽鶏”のタンドリーチキン
千葉牛乳の自家製ヨーグルトのソース
Grilled Kinso-dori chicken with spice and yogurt sauce

2,000



千葉近海で採れた本日の鮮魚のハーブグリル
”本宮商店の鯛の魚醤”のクリームソース
Today's Grilled fish with fish and cream sauce

2,200



”銚子ヤリイカ”のグリル
カラフルトマトとトマトとケイパー、バターのソース
Grilled squid with colorful tomato, butter and caper sauce

2,200

* この溶岩石のグリル料理には、メインディッシュの他に
その季節の千葉県産野菜の付け合わせ料理がつきます。

BREAD & RICE ~ パンとライス ~

バゲットパン Baguette	300	ライス Rice	250
特製ガーリックトースト Garlic toast	500	 * お米は千葉のお米やさん「米坊主」さんが厳選する 県内産コシヒカリを使用しています	