WEEKEND LUNCH

～自然に囲まれた別荘で千葉食材を楽しむMOKUのランチ～



MOKUにきたらコレ

FRENCH TOAST & PLATES

～名物フレンチトーストとブランチ料理～

フレンチトーストと肉魚料理！？
まるでホテルブランチのような贅沢な時間を

各料理に特製ブリオッシュフレンチトーストがつきます

鶏肉のやわらかさにびっくり！野菜のトマト煮込みをたっぷりと
錦爽鶏 胸肉のやわらかグリル ラタトゥイユと 1,700
Grilled Kinsodori chicken breast with ratatouille

低温調理で仕上げた口どけなめらかなサーモンの美味しさ！
サーモンのミキュイ　ホットサラダ仕立て　オランデーズソース 2,200
Salmon mie cuit and vegetables warm salad with hollandaise sauce

赤身の旨味、歯ごたえのあるやわらかさ！人気の一品！
せんば牛のタリアータステーキ　季節の千葉野菜を添えて 2,900
Senba beef tagliata steak with seasonsl vegetables



PASTA • LASAGNA • DORIA

パスタ・ラザニア・ドリア

MOKUで人気のパスタ、ごはん料理です！
素材の一つ一つが感じられるカジュアルランチです！

＊平日ランチのワンプレートではなく、単品でのご提供となります。

鶏肉と豚肉を合わせたミートソースに千葉県産のトマトでさっぱりと！
”印西市 勝村さんのトマト” と
ごろごろお肉とトマトのミートソースパスタ 1,300
パスタ大盛り +200
Chicken and pork meat sauce and tomato spaghetti

サンバファームさんつくる美味しい枝豆と魚介の旨味が食べ応え充分！
山武市 サンバファームの枝豆たっぷり
フィッシュソースパスタ 1,300
パスタ大盛り +200
Seafood sauce and green soy beans spaghetti

みんな大好きクリームドリアにイタリアンソーセージをプラス！
サルシッチャのドリア レモン風味 1,200
Italian sausage doria with lemon

SEASONAL SOUP

スープ

市原市 三枝さんの
バターナッツのポタージュスープ 600
Butternut squash soup

船橋 ホンビノス貝の
クラムチャウダースープ 850
Honbinos clam chouder soup

BREAD • RICE

パン・ライス

ガーリックトースト 500
Garlic bread

バゲットパン 300
Baguette

ライス 200
Rice

＊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

MOKUにきたらコレ

LAVA STONE GRILL

～炎の香りの調味料で！豪快！溶岩石グリル～

溶岩石から出る豪快な炎で香ばしく焼き上げた肉魚は
旨味が凝縮したMOKUならではの至極の料理です！



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

うちモモ 170g 3,300
Thigh

サーロイン 130g 4,800
Sirloin



千葉の銘産ブランド『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。

ジューシーでスパイシーなお肉に相性のいいさっぱりヨーグルトといっしょに！
錦爽鶏モモ肉のタンドリーチキン 2,000
千葉牛乳の自家製ヨーグルトのソース
Grilled Kinso-dori chicken with yogurt sauce

もっちりやわらかな豚肉をシンプルに！山櫻の木で瞬間燻製をアクセントに！
緑茶豚の肩ロース肉　山櫻の木で瞬間スモーク 2,000
Quick smoke and grilled Ryokucha-buta pork sholder

プリッと美味しい新鮮なイカを香ばしく！色鮮やかなトマトのさっぱりバターソースで食欲そそる！
銚子ヤリイカのグリル カラフルトマトとケイパー、バターのソース 2,200
Grilled choshi squid with tomato and butter caper sauce

白身魚をハーブの香りで、ソースは発酵調味料で旨味がたっぷり！
千葉近海で獲れた本日の鮮魚のハーブグリル 2,200
本宮商店の鯛の魚醤クリームソース
Today’s near sea chiba fish with fermented fish and cream saice

＊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。



SALADS

～千葉野菜でつくるサラダ～

千葉産カラフルトマトのリヨン風カプレーゼ 1,000 / H700
Colorful tomato caprese lyon style

千葉キノコとごぼう、
セミドライトマトのサラダ　落花生ドレッシング 1,000 / H700
Mushroom and burdock salad with peanuts dressing

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 1,250 / H900
Ryokucha-buta pork ham and kale salad with anchovy dressing

焼き野菜のグリルと房総もみじ卵、自家製ツナのサラダ・ニソワーズ 1,400 / H1,000
Nicoise salad with grilled vegetables and boiled egg