

WEEKDAY LUNCH



～自然に囲まれた別荘で千葉食材を楽しむMOKUのランチ～

FRENCH TOAST & PLATES

～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付きます



鶏肉のやわらかさにびっくり！キノコのクリームソースをたっぷり！
錦爽鶏 胸肉のグリル
大多喜町 原木椎茸のシャンピニオンソース 1,800-

Grilled Kinsodori chicken breast with mushroom and ceram sauce

千葉野菜でつくったカポナータとサーモンの相性抜群！

サーモンのソテー カポナータと
ポーチドエッグ 添え 2,200

Sautted salmon with caponata and poached egg



トロトロのやわらか牛肉にパプリカたっぷりのこの冬ならではの！
八千代牛 スネ肉の
ハンガリー風ビーフシチュー 2,200-

Stewed yachiyo beef and paprika in hungary style

MOKU LUNCH PLATE

～MOKUのワンプレートランチ～

MOKUのスタンダード！バラエティ豊かなボリューム満点のカジュアルランチです！



* ご一緒にライス or パンをお選びください

週替わりで変わるMOKUのグリル料理を召し上がれ！
今週のグリルランチ 1,500-

Weekly grilled lunch plate

*写真はイメージです。内容はスタッフまで

千葉の契約農家からいただくプラントカレー！

昔懐かしい欧風カレー 1,200-

Classic European curry

大盛り+200



スパイシーなチキンのアクセントとごろごろ野菜が食欲をそそる！

季節野菜とタンドリーチキンの
MOKUサラダ（パン付） 1,400-

Grilled spicy chicken and variety vegetables salad

*+400円でパンをフレンチトーストに変更いたします。



旨味の爆弾！お肉のジューシーな味が広がります！

八千代ビーフ100%パティ！
ザ・ビーフバーガー
BBQソース 1,600-

Yachiyo beef burger with bbq sauce

サクッ、ジュワ～！チキンとレモンの相性抜群！

錦爽鶏のフライドチキンバーガー
アボカドとレモンソース 1,500

Fried Kinsodori chicken burger with avocado and lemon sauce



銚子より 伝統の鯖をつかった、和とアジアン融合！

銚子 越田商店 鯖の文化干し
ザ・サバーガー
紅白なますと卵焼き 1,500-

Choshi traditional mackerel burger
with radish pickles and rolled egg



千葉野菜を使ってその日のシェフの気まぐれパスタ

日替わりパスタランチ 1,300-

Today's pasta with chiba's vegetables 大盛り+200

*写真はイメージです。内容はスタッフまで



人気料理！野菜とチーズが凝縮したグラタン料理です！

チーズたっぷりベジタブルラザニア 1,300-

Vegetable and cheese lasagna



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！

サルシッチャのクリームドリア
レモン風味 1,300-

Italian sausage doria with lemon

SIDE DISH

～ランチのおともに、食後に～

本日のスープ
Today's soup

200

バゲットパン
Bread

200

シンプルグリーンサラダ
Small salad

200

ライス
Rice

200



* 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

* サイドディッシュ、ランチドリンクのみのご注文はご遠慮いただいております。

LUNCH DRINK

～ランチドリンク～

コーヒー
(ホット or アイス)
Coffee (Hot or Iced)

100

コカ・コーラ
Coca cola

200

紅茶
Tea (Hot)

100

ジンジャーエール
Ginger ale

200

カフェラテ
Café latte (Hot or Ice)

150

オレンジジュース
Orange Juice

150