

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！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！
**サーモンのミキューイ ホットサラダ仕立て
オランダーズソース**

2,200

Salmon mie cuit and 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トステーキ
季節の千葉野菜を添えて**

2,900-

Senba beef steak with seasonal vegetables

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

1,400-

Weekly grilled lunch plate

*写真はイメージです。内容はスタッフまで

*お米は千葉のお米屋さん「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

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

1,100-

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）**

1,300-

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。

MOUNTAIN LODGE BURGER

～マウンテンロッジバーガー～

自然の中の別荘で食べるイメージで作ったグルメバーガーです！
千葉食材を豪快にいただきます！



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、和とアジアンの融合！

**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

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 sallad

200

本日のミニデザート
Small desert

350

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

* 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。