

MOKU

DINNER MENU

STARTERS とりあえず

オリーブと落花生のマリネ Marinated olive and peanuts	400
キャロットラペ Carrot salad	500
いろいろキノコのマリネ Marinated mushroom	500
地元トマトのリヨン風カプレーゼ Ryon caprese	650

COLD APPETIZERS 冷たい前菜

豚肉のパテ Pork pate	850
タコとアボカドの和えるマリネ Octopus and abocado salad	900
味噌マリネした サーモンのカルパッチョ Salmon carpaccio	1,100
農家直送! ハーブのサラダ 季節のフルーツ Herb salad	950
森の季節野菜のMOKUサラダ Mountain MOKU salad	1,200
魚介のセビーチェ 野菜のタブレサラダ仕立て Seafood salad	1,300

CHEESE & BREAD チーズとパン

チーズの盛り合わせ3種 Assorted cheese	1,300
ウォッシュチーズ Wash cheese	500
ゴルゴンゾーラ ブルーチーズ Blue cheese	500
チーズ Camembert cheese	500
パン盛り合わせ Assorted Bread	500

HOT APPETIZERS 温かい前菜

本日のスープ Today's soup	500
アルザス風ピッツァ 原木椎茸のタルトフランベ Tarte franbee	1,000
焼ソーセージのソテー マスタードソース Sauteed sausage with musterd sauce	1,100
マグロと野菜のフリット タルタルソース Fried tuna and vegetables	1,200
つぶ貝のアヒージョ Whelk shells ajillo	1,200

STAUB POT ~小さな鍋で作るオープン料理~

カポナータとポーチドエッグ Caponata and egg gratin	950
自家製ミートソースとマッシュポテト Meat sauce and mashed potato gratin	1,000
ほうれん草、鶏肉、ブルーチーズの クリームグラタン Spinath and chicken gratin with bluecheese cream sauce	1,200

PASTA & RICE パスタ&ライス

シンプルトマトソースパスタ Tomato sauce spaghetti	900
チーズと黒胡椒のカチョエペペ 目玉焼き添え Cacio et pepe with fried egg	1,100
サーモンと海苔クリームソースパッケリ Salmon and onion spaghetti with seaweed cream	1,200
野菜とチーズたっぷりラザニア Original vegetable lasagna	1,100
銚子 鯖の文化干しと 千葉のお米で作る炊き込みご飯 Cooked Mackerel rice with vegetables	1,500

MEAT MAIN お肉のメインディッシュ

緑茶豚の溶岩石グリル 瞬間スモークで Grilled Ryokucha-buta pork with Quick smoked apple wood	1,800
錦爽鶏の溶岩石グリル タンドリーソース Grilled Kinso-dori chicken with tandoori sauce	1,700
牛肉うちもものステーキフリット Beef steak	2,600

SEAFOOD MAIN 魚介のメインディッシュ

マグロほほ肉のロースト 瞬間スモークで Sauteed tuna cheek with quick smoked apple wood	1,800
銚子一山 ヤリイカのソテー バターケッパーソース Sauteed squid with butter caper sauce	2,200
自身魚のグリル リビエラソース Grilled white fish with seafood sauce	2,400

DESSERT 食後のデザート

落花生の台湾風ロールケーキ Peanuts rolled cake	600
抹茶のシフォンケーキ Matcha chiffon cake	650
ベイクドチーズケーキ ベリーソース Baked cheese cake	700
レモン香るムースグラッセ Lemon iced cake	650
房総もみじたまごの 濃厚プリン Momiji egg pudding	600