

# 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



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と！

**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 cream sauce

千葉野菜でつくったカボナータとサーモンの相性抜群！

**サーモンのソテー カボナータとポーチドエッグ添え** 2,200  
Sauteed 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  
Stew yachiyo beef and paprika in hungary style

## 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** 1,300  
**ごろごろお肉とトマトのミートソースパスタ** 2,200  
Chicken and pork meat sauce and tomato spaghetti

季節によって変わる野菜の美味しさと魚介の旨味がパスタに絡み、食べ応え充分！

**千葉県産 季節のたっぷり野菜とフィッシュソースパスタ** 1,300  
Spaghetti with seasonal vegetables in chiba and seafood sauce 2,200

みんな大好きクリームドリアにサルシッチャソーセージをプラス！レモンで爽やかな香りに！

**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

**千葉県産野菜をつかったポタージュスープ** 600  
Seasonal chiba vegetable 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** うちモモ 170g 3,300  
Chiba brand beef "Senba red beef" 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 spicy 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**  
Grilled fish of the day from chiba ocean with cream sauce

\*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付きま



## SALADS

～千葉野菜でつくるサラダ～

**千葉県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