

DINNER MENU

APPETIZERS ~ 前菜料理 ~

季節うつろう本日の野菜のスープ Today's Seasonal Soup	600
いすみ市 石野さんトマトのカプレーゼ リヨン風 Ishino's Tomato caprese lyon style	900
銚子のシメサバのセヴィーチェ Marinated mackerel , couscous and vegetables with spicy tomato sauce	1,300
旭市 せんば牛のカルパッチョ レフォールソースで Senba red meat carpaccio with raifort sauce	1,500
船橋 ホンビノス貝と緑野菜のヴァポーレ Steamed hard clams with vegetables	1,600
春野菜のフリット 自家製タルタルソースで Vegetables fritters with tartar sauce	1,400
本日のアヒージョ 漁師風 Today's ajillo fisherman style	1,300

SALADS ~ サラダ料理 ~






たたき牛蒡とキノコのサラダ 落花生ドレッシング Mushroom and burdock salad with peanuts dressing	1,000
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 Ryokucha-buta pork ham and kale salad with anchovy dressing	1,200
自家製ツナのニソワーズサラダ 君津市 房総もみじたまごのゆで卵、焼き野菜 Nicoise salad with grilled vegetables	1,400

BREAD & RICE ~ パンとライス ~

バゲットパン Baguette	300	ライス Rice	200
特製ガーリックトースト Garlic toast	500	 *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	

LAVA STONE GRILL ~ 炎の溶岩石グリル ~

MOKUの名物メインディッシュ、「炎の溶岩石グリル」は豪快な炎で石を熱し、遠赤効果によって外は香ばしく、中は旨味が凝縮し、しっとりした料理に仕上がります！

 せんば牛 うちもも肉のグリル ハーブ塩で Senba thigh beef	200g	3,200
 緑茶豚 肩ロース 山櫻の木で瞬間スモーク Quick smoked and grilled Ryokucha-buta pork	200g	2,100
 錦爽鶏 もも肉のグリル 千葉の乳牛で作ったタンドリーヨーグルトのソース Grilled Kinso-dori chicken with spice and yogurt sauce		2,000
 真鯛のハーブソテー 本宮商店の鯛の魚醤”のクリームソース Sauteed snapper with fish and cream sauce		2,200
 銚子ヤリイカのグリル アンチョビバターケッパーソース Grilled squid with butter and caper sauce		2,200

*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ます。

PASTA & COOKED RICE ~ パスタと炊き込みごはん ~

シラスのアーリオ・オーリオのパスタ Shirasu fish olive oil sauce spaghetti	1,300
牛肉と赤ワインの特製ミートソースパスタ Meat sauce spaghetti	1,400
原木椎茸と魚介のクリームソースパスタ Genboku shiitake mushroom and seafood cream sauce spaghetti	1,400
銚子の鯖と春野菜の玄米炊き込みごはん Cooked brown rice with choshi's mackerel and vegetables	1,600