

## WINE SPARKLING

LE TEMPS MEILLEUR BRUT ルタン メイユール ブリュット	Glass 680	Bottle 3800
La Rosca Brut ラ・ロスカ・ブリュット		Bottle 4200
CODORNIU ROSE コドーニュ ロゼ		Bottle 4800

## JAPAN SELECTION

Aiakane 藍茜		4500
Koshu Gris de Gris 甲州グリトグリ 2016		5500
Momoiro ももいろ 2017		4500

## WHITE

Astica Chardonnay アステイカ シャルドネ		2900
Mesta Organic Verdejo White メスタ ヴェル デホ		3200
Gran Sasso Trebbiano D'abruzzo グラン サッソ トレヴィアアーノダブルツォ		3500
Le Chat Viognier ルシャ ヴィオニエ		3800
Casa Benasal Gewurztraminer Moscatel カサ ベナサル ゲヴェルツトラミネール		3800
Feudi Del Vescovo Greco-Fiano フェウディデル ヴェスコヴォ グレコフィアーノ		4200
Marieta マリエッタ		4500
Giannitessari Chardonnay ジャンニテッサリー シャルドネ		4800
Churton Marlborough Sauvignon Blanc チャートン マールボロ ソーヴィニヨンブラン		6000

## RED

Tenuta San Marco Negroamaro テヌーテ サンマルコ ロッソ		2900
Campo Arriba カンポ アリーバ		3200
Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo グラン サッソ モンテプルチアーノ		3500
Boland Cellar Five Climates Cabernet Sauvignon ボーランド ファイブ クライメイツ カベルネソーヴィニヨン		4000
Los Pinos Barrica ロス ピノス バリッカ		4200
Mullineux Kloof Street Rouge Red マリヌークルーフ ストリートレッド		4500
Luma Nero D'avola Cantina Cellaro ルーマ ネロダーヴォラ		4800
Montefino Red モンテフィーノ レッド		4800
Bodegas Amezola de la Mora ボデガス アメゾラ デラ モラ		4800
Juan Gil Silver Label フアンヒル シルバーラベル		6000

## MORETHAN TEA & CAFE FACON'S COFFEE

Black tea ブラックティー	580 (Ice or Hot)	Espresso エスプレッソ	S 400 W 500
Seasonal Flavored Tea 季節のフレーバーティー	580 (Ice or Hot)	Americano アメリカーノ	500
Organic Lemon Grass Tea 国産レモングラスのハーブティー	580 (only Hot)	Caffe Latte カフェラテ	600
		Soy milk Latte ソイラテ	600

## DRAFT BEER

	Small 3/4pint (350ml)	Regular 1pint (470ml)	Large 1 1/4pint (590ml)
 Heartland ハートランド		S 600 /R 780 /L 980	
 Kirin Lager キリン ラガー		S 600 /R 780 /L 980	
 Yonayona Ale よなよなエール		S 700 /R 980 /L 1200	
 Gargery Black ガージェリーブラック			Bottle 850
 Estrella Damm エストレージャダム			Bottle 900
 Mahou Cinco Estrellas マオウ・シンコ・エストレージャス			Bottle 900

## SAKE

Monthly Sake 今月の日本酒		Ask
------------------------	--	-----

## WHISKY (1shot 45ml) [ WITH WATER/WITH SODA WITH ICE/WITH COKE(+100) ]

Highball 高圧炭酸ハイボール	600	Maker's Mark メーカーズマーク	1200
I.W Harper IW ハーバー	780	Glenfiddich 12year グレンフィディック 12年	1300
Crown Royal クラウンローヤル	780	Wild Turkey 8year ワイルドターキー 8年	1300
Jameson ジェムソン	800	Bowmore 12year ボウモア 12年	1300
Johnnie Walker 12year ジョニーウォーカーブラックラベル 12年	880	Taketsuru 竹鶴	1300
Jack Daniel's ジャックダニエル	900	Yamazaki 山崎	1500
Chivas Regal Mizunara シーバズリーガル ミズナラ	1200	Hibiki JP 響 JP	1600
		Yoichi 余市	1600

## COCKTAIL

Today's Sangria 本日のサングリア	780	Japanese Craft Gin Tonic ジャパニーズクラフトジントニック (季の美)	1000
Cassis Orange 愛媛 100% みかんジュースのカシスオレンジ	700	Rose Flavored Gin Tonic バラ香るジントニック	850
Organic Mojito 静岡落合ハーブ園のオーガニックモヒート	900	Black Russian (Cafe Facon CoffeBeans) ブラックルシアン (カフェファソンのロースト豆使用)	800
Morethan Tea Cocktail MORETHAN TEA のカクテル	800	Japanese Vodka Cranberry ジャパニーズウォッカ克蘭ベリー	900
Big Apple 青森リンゴのビッグアップル	680	Rebujito 高圧炭酸レブヒート	750
Kalimotxo カリモチョ	680		

## NON ALCOHOL

Morethan Tea soda MORETHAN TEA ソーダ	680	Cranberry Juice 克蘭ベリージュース	600
Virgin Cassis Orange ヴァージンカシスオレンジ	680	Fresh Orange Juice 愛媛みかんジュース	600
Homemade Lemonade 自家製レモネード	580	Fresh Apple Juice 青森りんごジュース	600
Ginger Ale ジンジャーエール	500	Aqua panna (500ml) アクアパンナ (ミネラルウォーター)	600
Coca Cola コココーラ	500	S.Pellegrino (500ml) サンペレグリーノ (スパークリングウォーター)	600
Coca Cola Zero コココーラゼロ	500	Non-Alcoholic Beer 零一 (ノンアルコールビール)	580

# MORETHAN TAPAS LOUNGE

## SALUMERIA

### PROSCIUTTO

Assorted Culatello 1,850  
ルリアーノ社のクラテッロづくし

Prosciutto di Parma Aged 22 Months 1,650  
パルマ産22カ月熟成プロシュートづくし

Freshly Sliced 4 Kinds of Cured Ham and Salami S 1,200  
擦りたて生ハムとサラミの4種盛り合わせ L 1,850

### SALAMI

Iberian Chorizo Salami Aged 6 Months 680  
イベリコ豚のチョリソサラミ6ヶ月熟成

Iberian Salchichon Salami Aged 6 Months 680  
イベリコ豚のサルシジョンサラミ6ヶ月熟成

Salami Fuet 620  
白カビのサラミ "フェ"

## MONTHLY SUSHI PINCHOS

Assorted Sushi Pinchos (3 Kinds, 5 Kinds, 10 Kinds)  
3種, 5種, 10種の盛り合わせも出来ます

Smoked Salmon and Cream Cheese  
スモークサーモン クリームチーズ

Pickled Sardine  
鰯の酢漬け

Shrimp and Lotus Root  
海老とレンコン

Gorgonzola Mousse  
ゴルゴンゾーラムース

Oyster, Cured Ham and Apple  
牡蠣と生ハム、りんご

Prosciutto and Butter  
プロシュートとバター

Salt Cod Brandade ~Salt Cod and Potato Pate~  
塩鱈のブランダード ~塩鱈とジャガイモのパテ~

Chicken Liver Paté  
鶏レバーのパテ

Red Sea Bream Cooked in Low Temperature  
真鯛の低温調理

Black Olive Tapenade  
黒オリーブのタブナード

all 250

## TAPAS

### -COLD-

Octopus Ceviche 850  
三重産 氷締した真蛸のセビーチェ

Okinawan Tuna Tartar 980  
沖縄産 生マグロのタルタル

Hummus ~Chickpea Paste~ 550  
フムス ~ひよこ豆のペースト~

Stracciatella Cheese, Mushrooms and Culatello 1250  
ストラッチャテラと長谷川マッシュルームとクラテッロ

Assorted Olives 500  
オリーブの盛り合わせ

Assorted Cheese from Via The Bio S 1250/L 1650  
ビアザビオのチーズの盛り合わせ

### -HOT-

Whiskered Velvet Shrimp Ajillo 880  
赤エビのアヒージョ

Oyster Ajillo 880  
岩手 牡蠣のアヒージョ

Steamed Mussels in White Wine 1250  
岩手 ムール貝の白ワイン蒸し

Segovia Style Mushroom 780  
長谷川農産 マッシュルームのセゴビア風

Confit Potato Omelet 680  
コンフィしたジャガイモのオムレツ

Pork Ear Plancha ~Coriander Sesame Sauce~ 680  
豚耳のプランチャ コリアンダーセサミソース

Empanada ~Meat Pie~ 980  
エンパナーダ ~ミートパイ~

Zarzuela ~Spanish Bouillabaisse~ 980  
サルスエラ ~スペイン風ブイヤベース~

Callos ~Beef Tripe and Chickpea Stew~ 880  
カジョス ~トリッパとひよこ豆の煮込み~

US Beef Outside Skirt Steak ~Gravy Sauce~ 100g- 1400  
US産 牛ハラミのステーキ ~グレイビーソース~

Roasted Iberian Pork ~Fond De Veau and Mustard Sauce~ 100g- 1850  
イベリコ豚のロースト ~フォンドヴォーとマスタードのソース~

## SALAD

Garden Salad S 880/L 1050  
三浦野菜のガーデンサラダ

Classic Caesar Salad S 980/L 1250  
クラシックシーザーサラダ

Warm Salad with Eringi Mushrooms and Mashed Potatoes 980  
エリンギとマッシュポテトの温かいサラダ

## FRIT

Deep Fried Calamari 680  
カラマリフリット

Deep Fried Chick Peas 580  
ひよこ豆のフリット

Deep Fried Eggplant ~Honey and Sherry Sauce~ 580  
ナスのフリット ~はちみつとシェリー酒のソース~

Fish and Chips 880  
フィッシュアンドチップス

Cured Ham Croquette 500  
生ハムのコロケ

Belgian French Fries 580  
ベルギーポテト

Buffalo Chicken Wings 980  
バッファローチキンウィング

## PAELLA

Rice simmered in seafood, meat, vegetables and red sea bream stock.  
A popular rice dish from Valencia, Spain.

魚介類、お肉、野菜と真鯛のスープでお米を炊き込む料理。  
スペイン バレンシア地方を代表する世界的に人気の料理です。

Seafood Paella 1580  
魚介のパエリア

Seafood and Chicken Paella 1680  
魚介と鶏肉のパエリア

Rock Seaweed Paella 1050  
岩海苔のパエリア

Squid Ink Paella 1480  
イカスミのパエリア

"Toman" Beef Shank and Shishito Peppers Paella 1480  
都萬牛すね肉としし唐のパエリア

## FIDEUA

Seafood Paella made with short pasta instead of rice.  
It was originally a fisherman's dish as it requires less time to cook than rice.

お米の代わりに2センチほどの細かいパスタを使って作る魚介たっぷりのパエリア。  
お米を使うよりも短時間でできるため地中海の漁師料理として食べられてきました。

Seafood Fideua 1580  
魚介のフィデワ

Squid Ink Fideua 1580  
イカスミのフィデワ

## MELOSO

The name of Spanish rice dishes differ depending on the amount of broth.  
Meloso is a comforting and creamy rice dish often enjoyed during winter.

スペインのお米料理は仕上りのスープの量によって名称が変わります。  
メロソは汁気を残したクリーミーな仕上りの冬場によく食べられる優しいお米料理です。

Clam "Meloso" Creamy Soup Rice 1580  
アサリのメロソ

Mushroom "Meloso" Creamy Soup Rice 1580  
きのこのメロソ

表示価格はすべて税抜き価格です  
Tax not included in the price