

DRINK MENU

<BEER>

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Heineken ハイネケン | 880 |
| Gargery Estella ガージェリーエステラ | 990 |
| Gargery Black (Bottle) ガージェリーブラック | 990 |
| Shandy Guff シャンデイガフ | 950 |
| Red eye レッドアイ | 980 |

<SPARKLING WINE>

| | |
|---|--------------|
| CAVIT Prosecco Brut カヴィット プロセッコ ブリュット | G 950 B 4800 |
| Conte di Provaglio Franciacorta フランチャコルタ | B 8200 |
| Drappier Brut (champagne) ドラピエ ブリュット ナチュール | B 12000 |
| Sicilian Mimosa シチリアンミモザ | 950 |
| Kir Imperial キールアンペリアル | 980 |

<WHISKY>

| | |
|---|------|
| Jonnie Walker Black and Soda ジョニーウォーカー強炭酸ハイボール | 880 |
| The Glenlivet 12y グレンリベット 12年 | 1100 |
| Laphroaig 10y ラフロイグ 10年 | 1200 |
| Talisker 10y タリスカー 10年 | 1000 |
| Jack Daniels ジャックダニエル | 900 |

We have other whiskies, please ask staff.
その他、ウイスキー多数ご用意ございます。

<DIGESTIVE (食後酒)>

| | |
|---|------|
| Espresso Martini カフェファソンのエスプレッソマティーニ | 1300 |
| Sarpa di POLI Grappa サルパ デイ ポーリ グラッパ | 1200 |
| Limoncello di Capri リモンチェッロ デイ カプリ | 900 |
| Frangelico フランジェリコ | 1000 |
| Old Fashioned オールドファッションド | 1200 |

<COCKTAIL>

| | |
|--|------|
| Josper Bloody Mary ジョスパーパーブラッディメアリー | 1100 |
| Morethan Lemon Sour モアザンレモンサワー | 900 |
| The Gin & Tonic ジントニック | 1100 |
| Original Moscow Mule 自家製モスコミュール | 880 |
| Sweet Negroni スイートネグロニ | 980 |
| Mandarin Spumoni マンダリンスパモニ | 950 |
| Earl Grey Soda アールグレイソーダ | 990 |
| Elder Fizz エルダーフィズ | 1100 |

<MOCKTAIL (NON-ALCOHOL)>

| | |
|--|-----|
| Kiwi Fruit Green Splash キウイグリーンズブラッシュ | 990 |
| Apple Passion Sparkle アップルパッションスパークル | 990 |
| Rose Squash ローズスカッシュ | 750 |
| Coco Cranberry Coco クランベリー | 860 |

<SOFT DRINKS>

| | |
|--|-----|
| Coca-Cola コカ・コーラ | 550 |
| Original Ginger Ale 自家製ジンジャーエール | 680 |
| Original Lemonade 自家製レモネード | 680 |
| Mandarin Orange Juice 愛媛みかん100%ジュース | 700 |
| JP Apple Juice 青森りんご100%ジュース | 700 |
| St. Pellegrino (500ml) サンペレグリーノ | 750 |

MORETHAN GRILL



Instagram

Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です

SEASONAL DISHES

-COLD-

| | |
|--|------------|
| Today's oyster 全国各地から届く本日のオイスター (60時間洗浄済み) | <i>ask</i> |
| Marinated bigfin reef squid and eggplant アオリイカと水ナスのマリネ | 1250 |
| Fresh fish carpaccio (Mie) with seaweed sauvignon blanc sauce 三重産 神経締め鮮魚のカルパッチョ 岩海苔のソービニヨンブランソース | 1780 |
| Vietnamese rice paper roll オリエント生春巻き | 950 |
| Raw sea urchin (Hokkaido) and dried botargo cold cappelini 北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ | 1650 |
| Burrata cheese (Puglia) with seasonal fruits and cured ham プーリア産 プラータチーズ 季節のフルーツと生ハム | 2500 |
| Toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ ベビールッコラと長谷川さんのマッシュルーム | 1980 |

-HOT-

| | |
|--|---------------------|
| Steamed mussels in white wine ムール貝の白ワイン蒸し | <i>S 980 L 1250</i> |
| Homemade salsiccia 自家製サルシッチャ | 200g 1380 |
| Sardine confit for 24 hours 24時間コンフィした真イワシのオイルサーディン | 1250 |
| Stewed toman beef (Miyazaki) with mashed potato and parmesan 宮崎産 都萬牛の煮込みとマッシュポテト パルメジャーノをたっぷり | 1980 |
| Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット | 950 |
| Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロケ | 2pc 700 |

SALAD

| | |
|--|----------------------|
| Niçoise salad with smoked bacon スモークベーコンのニースサラダ | <i>S 860 L 1080</i> |
| Classic Caesar salad クラシックシーザーサラダ | <i>S 750 L 980</i> |
| Mushroom and potato salad served warm きのこづくしサラダ | <i>S 1080 L 1400</i> |
| Grilled organic vegetables salad ジョスパオープンで Grill した有機野菜のサラダ | <i>S 980 L 1250</i> |

SIDE OF WINE

| | |
|--|----------------------|
| Assorted olive オリーブの盛り合わせ | 520 |
| Rum raisin butter ラムレーズンバター | 600 |
| French fries フライドポテト | 650 |
| Assorted organic cheese オーガニックチーズの盛り合わせ チーズ各種、単品も承ります | <i>S 1100 L 2200</i> |

JOSPER GRILL

<VEGETABLES>

Today's vegetables dish
本日の野菜料理 *ask*

<FISH>

Marlin (Kesenuma)
気仙沼産 カジキ 200g 1850

Today's fish dish
本日の魚料理 *ask*

<MEAT>

Guinea fowl (Iwate) - breast
岩手 石黒さんのホロホロ鳥 胸肉 3740

Okome pork (Miyazaki) - loin
宮崎産 お米豚ロース 300g 3300

Pork back rib BBQ grill
バックリブ バーベキュー Grill 3910

Beef outside skirt
和牛ハラミ 200g 5150

Toman beef (Miyazaki) - chuck eye roll
宮崎産 都萬牛肩ロース 200g 5980

PASTA & RISOTTO

Whitebait (Shinonjima) and dried mullet roepeperoncino :Spaghettini 1550
篠島産 シラスとカラスミのペペロンチーノ :スパゲティーニ

Octopus (Shinonjima) ragout in light tomato sauce :Spaghettini 1550
篠島産 真蛸のラグー 軽いトマトソース :スパゲティーニ

Bolognese :Tagliatelle 1880
特選牛のボロネーゼ :タリアテッレ

Fresh basil (Miura) genovese :Spaghettini 1750
三浦産 フレッシュバジルのジェノベーゼ :スパゲティーニ

Sweet potato gnocchi with beurre noisette sauce 1650
蜜芋のニョッキ 焦がしバターのソース

Black truffle and ricotta cheese ravioli 1650
黒トリュフとリコッタチーズを包んだ "ラビオリ"

Salsiccia and corn risotto 1650
サルシッチャとトウモロコシのリゾット

Today's pasta *ASK*
本日のパスタ

MORETHAN

2980

<APPETIZER>

Grilled seasonal vegetables
Grill した夏野菜のサラダ

<HOT DISH>

Flounder (Aomori) plancha
with hebesu beurre blanc sauce
青森産 平目のブランチャ
へベスのブルブランソース

<PASTA>

Whitebait (Shinonjima) and red onion arrabbiata
篠島産 シラスと赤玉ねぎのアラビアータ

<MAIN>

Grilled miou chicken (Yamanashi)
with corn sauce and homemade harissa
山梨産 美桜鶏の Grill
三浦産 トウモロコシのソース 自家製アリッサ添え

<DOLCE>

Almond milk blancmange
with mango soup and passion fruits
アーモンドミルクのブランマンジェ
マンゴーのスープとパッションフルーツ