

# DRINK MENU

## <BEER>

Ichibanshibori Premium (Pilsner) 一番搾りプレミアム	880
Gargery Estella (Pale Ale) 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
Bottle beer special 本日のボトルビール	ask
Shandy Guff シャンディガフ	950
Red eye レッドアイ	980
KIRIN Greens Free (Non Alc.) キリングリーンズフリー	700

## <SPARKLING WINE>

Berry Bros.& Rudd Crémant de Limoux Brut G 950 B 5400 ベリー・ブラザーズ&ラッド クレマン・ド・リムー ブリュット	
Conte di Provaglio Franciacorta コンテ ディ プロヴァリオ フランチャコルタ	B 8200
Hugues Godmé Réserve 1er Cru (CHAMPAGNE) B 11000 ユグ・ゴドメ ブリュット・レゼルヴ	
Bellini 白桃ベリーニ	950
Berry Royal ベリーロワイヤル	980

## <WHISKY>

Johnnie 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	1200
Bowmore 12y ボウモア 12年	1200
Talisker 10y タリスカー 10年	1200
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。

## <SAKE & SHOCHU>

Sake 本日の日本酒	ask
Shochu (JP Spirits) 本日の焼酎	ask
Samurai Rock (Sake and Lime) サムライロック	900
Wapirits Lemon Sour 麴レモンサワー	850

## <COCKTAIL>

Yuzu Lemon Gin & Tonic ゆずれもんジントニック	1300
Original Moscow Mule 自家製モスコミュール	950
Vodka Cranberry クラフトウォッカクランベリー	1200
Blood Orange Sprits ブラッドオレンジスプリッツ	920
Herbal Tonic ハーバルトニック	980
Ceylon Apricot セイロンアプリコット	880
Apple Paloma アップルパロマ	950
Golden Pine Fizz ゴールデンパインフィズ	950
Facon Black Russian ファソンブラックルシアン	1100
Mandarin Cello Soda みかんチェッロ・ソーダ	990

## <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
Old Fashioned オールドファッションド	1200
Sarpa di POLI Grappa サルパ ディ ポーリ グラッパ	1200
Mandarin Cello みかんチェッロ	990

## <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
Coco Cranberry Coco クランベリー	860
Honey Ginger Lemon Tea ハニージンジャーレモンティー	820

## <SOFT DRINKS>

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

# MORE THAN 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 *ask*  
全国各地から届く本日のオイスター (60時間洗浄済み)

Chicken grunt (Kagoshima) and eggplant ceviche *1350*  
with green tomato (Miura), green chili and calamondin vinaigrette  
鹿児島産 伊佐木と水ナスのセビーチェ  
三浦産 青トマトと青唐辛子、カラマンシーのビネグレットで

Fresh fish carpaccio (Mie) with arbequina olive oil and dried mullet roe *1780*  
三重産 神経締め鮮魚のカルパッチョ  
アルペキーナのオリーブオイルとたっぷりのカラスミがけ

Marinated octopus (Kagoshima) and avocado *1280*  
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ

Vietnamese rice paper roll *950*  
オリエント生春巻き

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried botargo cold cappelini *1650*  
北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ

Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio with baby rucola and mushrooms *1980*  
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ ベビーブルッコラと長谷川さんのマッシュルーム

Burrata cheese (Puglia), seasonal fruits and prosciutto *2500*  
プーリア産 ブラータと季節のフルーツとプロシュート

## -HOT-

Prosciutto gratin croquette *1個 450*  
生ハムのグラタンコロッケ

Steamed mussels (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce *880*  
岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース

Squid (Kagoshima) fritto *950*  
鹿児島産 小ヤリイカのフリット

White asparagus poele and poached egg (Ito poultry farm) *1450*  
with sauce emulation and white asparagus foam sauce  
ホワイトアスパラのポワレと伊藤養鶏場の卵のポーチドエッグ  
ソースエミュレーションとホワイトアスパラのフォームソース

Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce *2580*  
牛頬肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース

# SALAD

Classic Caesar salad (grilled chicken topping +1200) *S 750 L 980*  
クラシックシーザーサラダ (グリルチキントッピング+1200)

Niçoise salad with smoked bacon *S 860 L 1080*  
スモークベーコンのニースサラダ

Seasonal vegetables and leaf salad *S 980 L 1250*  
三浦ガーデンサラダ

Mushroom and potato salad served warm *S 1080 L 1400*  
きのこづくしサラダ

# SIDE OF WINE

Assorted olive *520*  
オリーブの盛り合わせ

Rum raisin butter *600*  
ラムレーズンバター

French fries *650*  
フライドポテト

Assorted organic cheese *S 1100 L 2200*  
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

# JOSPER GRILL

## <VEGETABLES>

Today's vegetables dish *ask*  
本日の野菜料理

## <FISH>

Conger eel (Miyazaki) -curry emulsion sauce- *2450*  
宮城産 穴子の白焼き カレーエマルジョンソース

Trout salmon -smoked mushroom sauce- *2650*  
トラウトサーモン スモークマッシュルームソース

Today's fish dish *ask*  
本日の魚料理

## <MEAT>

Okome pork butt (Miyazaki) -yuzukosho sauce- *3650*  
宮崎産 お米豚肩ロース 柚子胡椒ソース

Pork back rib BBQ grill *4480*  
バックリブ バーベキューグリル

Bone-in Miou chicken thigh (Yamanashi) -chicken stock sauce- *2980*  
山梨産 美桜鶏 骨付きもも肉 チキンストックソース

Duck breast (Kyoto) -orange mustard sauce- *3250*  
京都産 京鴨 胸肉 オレンジマスタードソース

Low temperature cooked guinea fowl breast (Iwate) -chicken stock sauce- *4800*  
岩手産 ホロホロ鶏胸肉の低温調理 チキンストックソース

Wagyu sirloin (Australia) -red wine sauce- *6500*  
鹿児島産 南国黒牛 サーロイン クラシック赤ワインソース

Wagyu toman beef top round (Miyazaki) -red wine sauce- *7850*  
宮崎産 都萬牛 ランイチ クラシック赤ワインソース

## GARNITURE

French fries フライドポテト <i>480</i>	Mashed potato マッシュポテト <i>550</i>	Spinach 法蓮草 <i>550</i>	Macaroni cheese マカロニチーズ <i>650</i>
------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	---------------------------------------

# PASTA & RISOTTO

Ricotta cheese and peperonata :Spaghettini *1550*  
リコッタチーズとペペロナータ:スパゲティーニ

Duck and Kujo green onion ragout in light tomato sauce :Tagliatelle *1550*  
鴨と九条ネギのラグー 軽いトマトソース:タリアテッレ

Grilled octopus and watercress (Tochigi) peperoncino :Spaghettini *1550*  
炭焼きにした真蛸と栃木産クレソンのペペロンチーノ:スパゲティーニ

Wagyu Toman beef shank (Miyazaki), tendon and green chili ragout :Rigatoni *1550*  
宮崎産 都萬牛スネ肉とアキレス腱、青唐辛子のラグー:リガトーニ

Classic bolognese :Tagliatelle *1750*  
クラシックボロネーゼ:タリアテッレ

Seasonal vegetables and green pea sauce :Orecchiette *1750*  
初夏野菜とえんどう豆のソース:オレッキエッテ

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghettini *1880*  
立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ:スパゲティーニ

Prosciutto cotto and smoked mozzarella gnocchi in lemon ricotta cheese sauce *1650*  
プロシュートコットとスモークしたモッツアレラ、レモンリコッタチーズソースのニョッキ

Black truffle ravioli *1880*  
黒トリュフのラビオリ

Today's pasta *ask*  
本日のパスタ

Parmigiano risotto *1250*  
シンプルなパルミジャーノリゾット

Shrimp, rucola and grilled cherry tomato risotto *1650*  
海老とルッコラ、炭火焼きにしたプチトマトのリゾット

# MORETHAN

## LUNCH COURSE

by chef Yuichi Watanabe

# 3850

## <APPETIZER>

Chicken grunt (Kagoshima) and eggplant ceviche  
with green tomato (Miura), green chili and calamondin vinaigrette

鹿児島産 伊佐木と水ナスのセビーチェ  
三浦産 青トマトと青唐辛子、カラマンシーのビネグレットで

## <HOT DISH>

White asparagus poele and poached egg (Ito poultry farm)  
with sauce emulation and white asparagus foam sauce

ホワイトアスパラのポワレと伊藤養鶏場の卵のポーチドエッグ  
ソースエミュレーションとホワイトアスパラのフォームソース

## <PASTA>

Duck and Kujo green onion ragout  
in light tomato sauce

鴨と九条ネギのラグー  
軽いトマトソース

## <MAIN>

Grilled Okome pork butt (Miyazaki)  
with new summer orange and green olive ravigote sauce

宮崎産 お米豚肩ロースのグリル  
甘夏とグリーンオリーブのラビゴットソース

## <DOLCE>

Cherry blossoms bianco mangiare  
桜のピアンコマンジャーレ

Tax included.  
表示価格はすべて税込み価格です