



Fans of M.O. members enjoy additional dining benefits.
ファンズ オブ M.O. (Fans of M.O.) 会員のお客さまは、
さらなるダイニング特典をご利用いただけます。



English



日本語



DINNER

Weekend & Holiday

7-COURSE VENTAGLIO DINNER

ヴェンタリオディナーコース

**3 KINDS OF APPETIZER, SOUP
RICE, MAIN COURSE, DESSERT
COFFEE OR TEA**

前菜3品/スープ/ご飯料理
メインディッシュ/デザート
コーヒー又は紅茶

7,700

5-COURSE SHORT DINNER

ショートディナーコース

**3 KINDS OF APPETIZER OR SOUP
MAIN COURSE, DESSERT**

COFFEE OR TEA
前菜 又は スープ 3品
メインディッシュ/デザート
コーヒー 又は 紅茶

5,720

3-COURSE QUICK DINNER

クイックディナー

**APPETIZER OR SOUP,
MAIN COURSE, DESSERT**

COFFEE OR TEA
前菜 又は スープ/メインディッシュ/デザート
コーヒー 又は 紅茶

4,180

SERVED WITH FRESHLY BAKED BREAD

WITH DUKKHA INFUSED BUTTER
焼きたてのパンにデュカバターを添えて
ご提供いたします

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests. Please note that menus are subject to market change and availability. All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

APPETIZER 前菜

NORTHERN RUBY POTATO MILLEFEUILLE
TOFU CREAM CHEESE WITH BALSAMIC
ノーザンルビーポテトのミルフィーユ
豆腐のクリームチーズ バルサミコ

ASPARAGUS VARIATION
MYOGA BEURRE BLANC
アスパラガスのバリエーション
茗荷のブルブラン

 **GREEN PAPAYA SALAD**
 **QUINOA TABBOULEH AND SPICY OCTOPUS**
グリーンパパイヤサラダ
キノアタブレ スパイシーな蛸

 **STRIPED KOCHI BONITO**
GARLIC LEAF MISO
SHISO FLAVOURED DAIKON
高知県産 鰹と葉ニンニクのぬた
紫蘇風味の大根

 **PORK HAM HOCK TERRINE**
 **YUZU JELLY AND VIOLET MUSTARD**
ポークハムホックのテリーヌ
柚子ゼリーとヴァイオレットマスタード

 **SEARED TUNA**
 **ROLLED IN PUFFED RICE**
COMPRESSED MOOLI
TOSAKA SEAWEED, BLOODY MARY SAUCE
ライスパフを纏った鮪の炙り
大根のピクルス とさか海苔 ブラッディメアリーソース

SAKURA PRAWN
PERILLA AND SEAWEED TUILE
SEA VEGETABLE MARINATED IN PONZU
桜海老と甘海老のタルタル
大葉と海藻のチュイールとポン酢でマリネしたシーベジタブル

SOUP スープ

 **ROASTED TOMATO SOUP**
MOZZARELLA AND HERB GRISSINI
ローストしたトマトのスープ
モッツアレラチーズとハーブグリッシーニ

 **ACARAJÉ & VATAPÁ**
COCONUT CURRY SOUP
SHRIMP FRITTER IN AFRO-BRAZILIAN STYLE
アカラジェ & ヴァタパ
ココナッツのカレースープ
海老のフリッター アフロブラジルスタイル

 Vegetarian
ベジタリアン

 Vegan
ビーガン

 Gluten Free
グルテンフリー

 Lactose Free
ラクトースフリー

 Hot
辛い料理

RICE ご飯料理

CHARRED CARROT RISOTTO
BEURRE NOISETTE AND GRANA PADANO
人参のリゾット
ブール・ノワゼット グラナパダーノチーズ

 **TAKENOKO & SHIITAKE RICE SOUP**
 **ROASTED BAMBOO SHOOT SHIITAKE TEA SOUP**
筍と椎茸のライススープ
筍ロースト 椎茸茶のスープ

MAIN COURSE メインディッシュ

 **MOUSSAKA**
 **EGGPLANT, POTATO, ZUCCHINI, TOMATO AND LENTIL**
ムサカ 茄子 じゃがいも ズッキーニ トマト レンズ豆

PAN SEARED SEABREAM
YUZU MISO BEURRE BLANC PICKLED MYOGA
真鯛のポワレ
柚子味噌ブルブラン 茗荷のピクルス

 **SAUTEED SEABASS**
 **TURMERIC POTATO AND RASAM SAUCE**
 鱸のソテー
ターメリックポテトとラッサムソース

 **ROASTED "HITACHI NO KAGAYAKI" PORK**
MARINATED IN FIVE SPICE
SOMEN AND GINGER DASHI SAUCE
茨城県産「常陸の輝き」ポークロースト
五香粉 手延べ素麺 生姜のソース

ROASTED KOCHI VENISON BADAL JAAM
EGGPLANT AND ZUCCHINI TIAN AND AMASI CURD
(SUPPLEMENT CHARGE +2640)
高知県産 鹿のロースト バダルジャンスタイル
茄子とズッキーニのオープン焼き アマシカード
(追加料金 + 2640円)

GRILLED JAPANESE BEEF
POTATO CONFIT RED WINE AND SHALLOT SAUCE
(SUPPLEMENT CHARGE +3080)
国産牛のグリル
ポテトコンフィ 赤ワインとエシャロットのソース
(追加料金 + 3080円)

DESSERT デザート

COCONUT PANNA COTTA
GRAPEFRUIT AND VANILLA CONFIT
ココナッツのパンナコッタ
グレープフルーツとバニラコンフィ

CHOCOLATE & CITRUS
CHOCOLATE MOUSSE AND CRÈME CITRON
LEMON SORBET
チョコレートのムースとクレームシトロン
レモンソルベ

PREMIUM MENU

RESERVATION ONLY

11,000

(要予約)

APPETIZER

前菜

SALMON MI CUIT

CRISPY SAKURA SHRIMP AND LEMON GASTRIC

サーモンミキュイ 桜海老のフリットレモンガストリック

SEARED DUCK BREAST

CHARRED LEEK LEAF, SHAOXING WINE REDUCTION

鴨肉のロースト 葉ねぎ 紹興酒のソース

SOUP

スープ

CREAM OF ASPARAGUS

INFUSED CURRY WITH POACHED EGG

アスパラガスのクリームスープ カレースパイスの香り ポーチドエッグ

MAIN COURSE

メインディッシュ

POACHED SAKURADAI

PRAWN THERMIDOR STYLE

SHELLFISH FUME FLAVOURED LEMONGRASS

桜鯛のポシェ 海老のテルミドールスタイル 蛤とレモングラスのソース

GRILLED JAPANESE BEEF

MARINATED WITH SUMAC

RED WINE AND CORIANDER SAUCE

スマックでマリネした国産牛のグリル 赤ワインとコリアンダーのソース

DESSERT

デザート

CHOCOLATE AND RASPBERRY FINGER CAKE

CHOCOLATE MOUSSE AND RASPBERRY CONFIT

チョコレートとラズベリーのフィンガースタイル

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests. Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。

A LA CARTE

APPETIZER

前菜

NORTHERN RUBY POTATO MILLEFEUILLE

TOFU CREAM CHEESE WITH BALSAMIC

ノーザンルビーポテトのミルフィーユ

豆腐のクリームチーズ バルサミコ

990

GREEN PAPAYA SALAD

QUINOA TABBOULEH AND SPICY OCTOPUS

グリーンパパイアサラダ

キヌアタブレ スパイシーな蛸

1,320

ASPARAGUS VARIATION

MYOGA BEURRE BLANC

アスパラガスのバリエーション

茗荷のブルブラン

1,320

PORK HAM HOCK TERRINE

YUZU JELLY AND VIOLET MUSTARD

ポークハムホックのテリーヌ

柚子ゼリーとヴァイオレットマスタード

1,650

STRIPED KOCHI BONITO

GARLIC LEAF MISO

SHISO FLAVORED DAIKON

高知県産 鰹と葉ニンニクのぬた

紫蘇風味の大根

1,760

SOUP AND RICE

スープとご飯料理

ROASTED TOMATO SOUP

MOZZARELLA AND HERB GRISSINI

ローストしたトマトのスープ

モッツアレラチーズとハーブグリッシーニ

1,210

CHARRED CARROT RISOTTO

BEURRE NOISETTE AND GRANA PADANO

人参のリゾット

ブル・ノワゼット グラナパダーノチーズ

2,860

MAIN COURSE

メインディッシュ

MOUSSAKA

EGGPLANT, POTATO, ZUCCHINI, TOMATO AND LENTIL

ムサカ 茄子 じゃがいも ズッキーニ トマト レンズ豆

2,640

PAN SEARED SEABREAM

YUZU MISO BEURRE BLANC PICKLED MYOGA

真鯛のポワレ

柚子味噌ブルブラン 茗荷のピクル

80G 2,860

160G 4,070

SAUTEED SEABASS

TURMERIC POTATO AND RASAM SAUCE

鱸のソテー

ターメリックポテトとラッサムソース

80G 2,860

160G 4,070

ROASTED "HITACHI NO KAGAYAKI" PORK

MARINATED IN FIVE SPICE

SOMEN AND GINGER DASHI SAUCE

茨城県産「常陸の輝き」豚のロースト

五香粉 手延ベ素麺 生姜のソース

80G 3,520

160G 5,060

ROASTED KOCHI VENISON BADAL JAAM

EGGPLANT AND ZUCCHINI TIAN AND AMASI CURD

高知県産 鹿のロースト バダルジャンスタイル

茄子とズッキーニのオープン焼き アマシカード

100G 4,840

200G 6,820

GRILLED JAPANESE BEEF

POTATO CONFIT RED WINE AND SHALLOT SAUCE

国産牛のグリル

ポテトコンフィ 赤ワインとエシャロットのソース

100G 5,720

200G 8,360

DESSERT

デザート

TODAY'S DESSERT

本日のデザート

1,650

Vegetarian
ベジタリアン

Vegan
ビーガン

Gluten Free
グルテンフリー

Lactose Free
ラクトースフリー

Hot
辛い料理

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests. Please note that menus are subject to market change and availability.

All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承承りますようお願い申し上げます。価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、別途15%のサービス料を申し受けます。