



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

*Weekday*

### 3-COURSE QUICK DINNER クイックディナー

APPETIZER, MAIN COURSE, DESSERT  
COFFEE OR TEA  
前菜/メインディッシュ/デザート  
コーヒー または 紅茶

**3,960**

### 5-COURSE SHORT DINNER ショートディナーコース

3 KINDS OF APPETIZER  
MAIN COURSE, DESSERT  
COFFEE OR TEA  
前菜3品/メインディッシュ/デザート  
コーヒー または 紅茶

**5,500**

### 7-COURSE VENTAGLIO DINNER ヴェンタリオディナーコース

3 KINDS OF APPETIZER, SOUP  
RICE DISH, 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 または 紅茶

**7,920**

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

- ✓ SLOW-COOKED HEN'S EGG**  
SAUTEED MUSHROOM,  
HAZELNUT CRUMBLE, POTATO FOAM  
低温調理した放牧卵  
きのこのソテー ヘーゼルナッツのクランブル ポテトのフォーム
- ✓ CRYING TIGER BEEF**  
WATERMELON DAIKON AND GREEN ONION SALAD  
SPICY TAMARIND AND SHALLOT SAUCE  
クライイングタイガービーフ  
紅芯大根と芽ねぎのサラダ  
タマリンドとエシャロットのスパイスソース
- ✓ PUMPKIN TALT**  
HONEY AND RICOTTA KALE BACON  
BASIL VINAIGRETTE  
パンプキンタルト  
はちみつとリコッタケール ベーコン  
バジルビネグレット
- ✳ BURI MOSAIC**  
MUSTARD, SOUR CREAM  
CUCUMBER VINAIGRETTE  
鰯のモザイク仕立て  
マスタード サワークリーム きゅうりのビネグレット
- ✓ ROASTED BUTTERNUT**  
**✓ ROASTED PURPLE POTATO PUREE**  
PARMESAN AND CUMIN TUILE  
BROWN BUTTER VINAIGRETTE  
CURRY COCONUT SAUCE  
バターナッツのロースト  
紫芋のピュレ パルメザンとクミンのチュイル  
焦しバターのビネグレット ココナッツカレーソース
- ✳ TUNA TARTARE**  
**✓ GINGER DRESSING, ROUILLE AND PONZU**  
鰯のタルタル  
ジンジャー Dressing グレイユとポン酢

## SOUP

### スープ

- CARAMELIZED ONION SOUP**  
GRUYERE CHEESE AND GARLIC TOAST  
ブラウンオニオンスープ  
グリュイエールチーズとガーリックトースト
- ✳ CANH CHUA**  
**✳ VIETNAMESE SWEET AND SOUR BEEF SOUP**  
カインチュア  
ベトナム風牛肉とキャベツのスープ

- ✓** 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 OR PASTA

### ご飯料理 または パスタ料理

- ✓ SPINACH PASTA**  
CASHEW CREAM AND TRUFFLE  
ほうれん草のパスタ  
カシュークリームとトリュフ
- ✳ HOKKAIDO CRAB PULAO**  
KASHMIRI STYLE  
北海道蟹のプラーオ  
カシミールスタイル

## MAIN COURSE

### メインディッシュ

- ✳ OVEN BAKED SEABREAM**  
**✳ TALI MACHI SAUCE, CONFIT LEMON**  
真鯛のオープン焼き  
タリ・マッキソース レモンコンフィ
- ✳ POACHED CODFISH**  
GRILLED CHINESE CABBAGE  
GINGER AND SESAME SAUCE  
鱈のポーチ  
白菜のグリル 生姜と胡麻のソース
- ✳ CHICKEN BALLOTINE**  
**✳ CARROT SLOWLY BRAISED WITH SCHIZUAN PEPPER**  
**✓ CONFIT LEEK, ONION JAM**  
チキンバロティーヌ  
花椒香る人参 長葱のコンフィ 玉葱のジャム
- ✳ ROASTED "HITACHI NO KAGAYAKI" PORK**  
SAUERKRAUT WITH ONION AND BLOND BEER SAUCE  
"常陸の輝き" ポークロースト  
ザワークラウト ブロンドビールとオニオンのソース
- ✳ GRILLED JAPANESE BEEF**  
POMMES ANNA, EGGPLANT PUREE  
PORT WINE SAUCE  
(SUPPLEMENT CHARGE +3,080)  
国産牛のグリル  
ポムアンナ ナスのピュレ ポートワインソース  
(追加料金 + 3,080円)

## DESSERT

### デザート

- APPLE PIE**  
CARAMEL SAUCE AND APPLE CHIPS  
SOLT AND MILK ICE CREAM  
アップルパイ  
キャラメルソースとアップルチップス  
塩ミルクアイスクリーム
- CHEESECAKE**  
STRAWBERRY YUZU AND MERINGUE  
苺のチーズケーキ 柚子とメレンゲ