



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



LUNCH

Weekend & Holiday

HOLIDAY LUNCH COURSE ホリデーランチコース

CHOICE OF 3 APPETIZERS
前菜を3品お選びください

CHOICE OF 1 SOUP
スープを1品お選びください

CHOICE OF 1 MAIN COURSE
メインディッシュを1品お選びください

CHOICE OF 1 DESSERT
デザートを1品お選びください

5,720

**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 ポテトフォーム
- CRYING TIGER BEEF**
✔ **WATERMELON DAIKON AND GREEN ONION SALAD**
SPICY TAMARIND AND SHALLOT SAUCE
クラ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シーソース
- 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
- CRAB MILLE FEUILLE**
✔ **CAJUN GARLIC BUTTER SAUCE**
蟹のミルフィユ
ケイジャンガーリックバターソース
- TUNA TARTARE**
✳️ **GINGER DRESSING, ROUILLE AND PONZU**
✔ 鮪のタルタル
ジンジャー Dressing ルイユとポン酢

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
- MUSSEL CHOWDER**
NEW ENGLAND STYLE
BACON AND PARSLEY CROUTON
ムール貝のチャウダー
ニューイングランドスタイル
ベーコンとパセリのクルトン

- ✔ 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

MAIN COURSE

メインディッシュ

- ✔ **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
- ✳️ **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)
- ✳️ **ROASTED HOKKAIDO VENISON LOIN**
✳️ **CELERIAC PUREE, POMMES MAXIM**
BORDELAISE SAUCE
(SUPPLEMENT CHARGE +2,640)
北海道産鹿ロインのロースト
根セロリのピュレ ポムマキシム ボルドレーズソース
(追加料金 + 2,640円)

DESSERT

デザート

- CITRUS & VANILLA FINGER**
LEMON BISCUIT, ORANGE CONFIT
GRAPEFRUIT AND VANILLA MOUSSE
シトラスとヴァニラのフィンガーケーキ
レモンのビスキュイ オレンジのコンフィ
グレープフルーツとヴァニラのムース

- APPLE PIE**
CARAMEL SAUCE AND APPLE CHIPS
アップルパイ
キャラメルソースとアップルチップス