

moc style Course menu

120分飲放題付
ドリンクラストオーダー 15分前

ロティサリーオーガンを余分な脂を落とし中はしっとりヘルシーに仕上げたお肉をトルティーヤに巻いてご賞味ください!!



2名様～
要予約

6名様～
人気の丸鶏付
となります

贅沢肉盛り3種コース

お一人様

¥4,000

- ・前菜ちよこつと盛り5種
- ・自家製燻製盛り5種
- ・おまかせサラダ
- ・トルティーヤ食べ放題
- ・トッピングセット
- ・贅沢肉盛り (骨付きもも肉、特製スペアリブ、ステーキ)
- ・おまかせパスタ
- ・ミネスープ
- ・ソルベ2種盛り

2名様～
要予約

最強肉盛り4種 コース お一人様 ¥4,500

6名様～
人気の丸鶏付
となります

- ・前菜ちよこつと盛り5種
- ・自家製燻製盛り5種
- ・おまかせサラダ
- ・ミネスープ
- ・トルティーヤ食べ放題
- ・おまかせパスタ
- ・肉盛り4種
- ・トッピングセット
- ・ソルベ2種盛り



日～木限定 女子会コース

(祝前日は除く)

2名様～
要予約

120分飲放題付
ドリンクラストオーダー 15分前

お一人様

¥3,000



- ・前菜ちよこつと盛り5種
- ・おまかせサラダ
- ・選べるロティサリー (骨付きもも肉 or 特製スペアリブ)
- ・選べるパスタ or オムライス
- ・フリット盛り合わせ
- ・フオカッチャ食べ放題
- ・デザートプレート



niku-bar Moc

贅肉バルモックコース

2名様～
要予約

120分飲放題付
ドリンクラストオーダー 15分前

お一人様

¥3,500

- ・前菜ちよこつと盛り5種
- ・もち豚ステーキ
- ・おまかせサラダ
- ・トルティーヤ食べ放題
- ・ロティサリー
- ・おまかせパスタ
- ・トッピングセット
- ・ソルベ2種盛り
- ・ミネスープ



表示価格は全て税込み価格です。

Special menu



バテドカンバーニュ ¥580

フランスの代表的な田舎料理で、今やパリの定番メニューです。新鮮な豚肉と鶏肉の旨味が凝縮された贅沢な一品で、ワインとの相性も抜群です。



豚肉のリエット ¥450

パテに似たフランスの肉料理で、鶏肉よりもクセが無く食べやすいです。バゲットと一緒にどうぞ！



シーフードのマリネ ¥430

シーフードとキノコを白ワインで蒸し上げました。ハーブの香りをプラスし、さっぱりと頂けます。



ラタトゥーユ ¥480

フランス南部プロヴァンス地方、ニースの名物料理です。パプリカやズッキーニなどの夏野菜をトマトソースで煮込んでいます。白ワインによく合います。



トリッパ(ハチノストマト煮込み) ¥480

イタリアの煮込み料理です。丁寧に処理したハチノス(牛の胃)と野菜をトマトソースでコトコト煮込みました。



彩り野菜のテリーヌ キャビア添え ¥680

蓋付きの陶器の器(テリーヌ)に入れて作るフランスの料理です。彩り野菜と自家製スモークチキンゼリーを添えています。



香草デトックスサラダ ¥480

春菊やパクチーなどのデトックス(体内の老廃物除去)効果のある野菜をレモンのドレッシングで仕上げた大人のサラダです。



蜂蜜チーズ豆腐 ¥450

創業50年の老舗、山本豆腐店の豆乳でつくる自家製チーズ豆腐です。独特のコクがあり、デザート感覚でお召し上がりください。



クリームチーズとトマトのピンチョス ¥380



燻製ソーセージ(2本) ¥580

アチ贅沢にジョンソンザイル社のソーセージはいかがですか！



アボカドとスモークサーモンのコブサラダ ¥580



前菜ちょこっと盛り5種 ¥780

内容が変わる場合がございます。表示価格は全て税抜き価格です。