

ステーキ & グリル

※焼き時間の目安は15分です。



モック名物アウトサイド
ビーフステーキ

150g ¥1,280



黒毛和牛
サーロイン
ステーキ

100g ¥1,980



牛タンステーキ

★牛タンステーキ 100g ¥1,380

脂ののったタン元を厚切りステーキで

もち豚ロース ステーキ 180g ¥880

肉質が柔らかく脂身もあっさりして甘味があります

★イベリコ豚バラステーキ 100g ¥980

本場スペインの味わい。余分な脂を落としコラーゲンたっぷり

ミスジの燻製ステーキ 150g ¥1,380

熟成肉の旨味とモック独自の燻製の香りで深い味わい



ミスジの
燻製ステーキ



イベリコ豚バラ
ステーキ



もち豚
ロースステーキ

Meat Plate

豪快！肉盛り

※焼き時間の目安は15～20分です。

★牛・豚・鶏のボリューム3種盛り

580g ¥2,980

アウトサイドビーフステーキ、
もち豚ロースステーキ、
鶏ももステーキ



ステーキ人気3種盛り

400g ¥3,280

ミスジの燻製ステーキ、
アウトサイドビーフステーキ、
イベリコ豚バラステーキ



モックオリジナルサラダ Moc-Salad

ヘルシーにこだわったサラダを、
一人分の量にしました。
お好みのサラダとドレッシングで
自分だけのサラダをどうぞ!!



★Smoke Chicken ¥480

スモークチキン

マスカットレーズン、スモークチキン、
アボカドダイス、ミニトマト、
ウォーターメロンディッシュ、サラダMIX、EX、BP



★Bacon Caesar ¥580

ベーコンシーザー

厚切りベーコン、温泉玉子、R/Yパプリカ、
パルミジャーノ、ミニトマト、クルトン、
イタリアンパセリ、サラダMIX、EX、BP



★Smoke Salmon ¥580

スモークサーモン

スモークサーモン、アボカド、スイートコーン、
ミニトマト、ウォーターメロンディッシュ、
サラダMIX、EX、BP



★Detox Quinoa ¥480

デトックス・キヌア

ホワイキヌア、アボカド、スイートコーン、
スイートトマト、イタリアンパセリ、
サラダMIX、EX、BP



★Mozzarella Caprese ¥780

モッツアレラカプレーゼ

水牛モッツアレラ、スイートトマト、フレッシュバジル、
ホワイキヌア、サラダMIX、パルサミコクリーム、
フルードセル、EX、BP

モックオリジナル Moc-Dressing

★お好きなドレッシングをお選びください



'MISO' ginger
ミソジンジャー



spicy nuts
スパイシーナッツ



spicy tomato
スパイシートマト



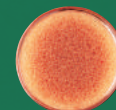
balsamic vinaigrette
バルサミコビネグレット



basil onion
バジルオニオン



chiseed caesar
チアシードシーザー



black vinegar onion
ブラックビネガーオニオン

スペシャル Special

国産黒毛和牛を
贅沢に使用!

New! 絶品うにく ¥980

贅沢にウニと和牛のユッケの絶品コラボ♪
炙ったウニと和牛の旨みがトロけます

★ローストビーフ

ユッケ風 ¥780

黒毛和牛をローストしてユッケ風に仕上げました
和牛の甘味と旨みが口の中に広がります

★ローストビーフ

アボカドユッケ風 ¥880

肉と相性のいいアボカドを加えて和えました



絶品うにく



ローストビーフ
ユッケ風



ローストビーフ
アボカドユッケ風

Smoke

オリジナル燻製器で
毎日燻製しております

★燻製盛り合わせ 1人前 ¥580
(ご注文は2名様分～お願いいたします)

★半熟卵 [1ヶ] ¥200

★ミックスマッツ ¥280

★枝豆 ¥200

🍷カマンベール ¥580

★ソーセージ ¥580

★明太子 ¥380

★鴨コース ¥480

★スモークチキン ¥380

枝豆



燻製盛り合わせ

スモークチキン



ソーセージ



前菜 Appetizer

素材と手作りに
こだわった前菜です

冷菜

★自家製ピクルス ¥280

★鶏のレバームース
クラッカー添え ¥480

朝びきの鶏レバーをマルサラ酒と
白ワインでじっくり蒸しあげました。
コクのある深い味わいをクラッカーにのせてどうぞ

🍷蜂蜜チーズ豆腐 ¥450

クリームチーズと豆乳から作る
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下さい

★うにムース ¥480

★パテドカンパーニュ ¥580

フランスの代表的な田舎料理で
今やバル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

★生ハム&サラミ ¥680

🍷季節のカルパッチョ ¥780

おすすめメニューをご覧ください

★ヒロシのポテサラ ¥380

蜂蜜チーズ豆腐



うにムース



温菜

★イタリアンオムレツ ¥480

★牛すじの赤ワイン煮 ¥480

牛すじをホロホロになるまで
じっくり煮込みました

★フライドポテト アンチョビソース添え ¥380

★海老のユニカル ¥380

海老をライスペーパーで
巻き上げました

鶏のレバームース
クラッカー添え



ヒロシのポテサラ



海老のユニカル



イタリアンオムレツ



フライドポテト
アンチョビソース添え



牛すじの赤ワイン煮

Ajillo アヒージョ

下味にひと手間かけ、風味豊かな味わいは
モックの自慢です

★タコと4種きのこのアヒージョ ¥680

★甘海老のアヒージョ ¥680

New! 牛すじとアボカドのアヒージョ ¥680

★アヒージョの
追加フォカッチャ(2枚) ¥100



タコと4種きのこのアヒージョ



甘海老のアヒージョ



牛すじとアボカドのアヒージョ

Pizza

揚げピザは
自家製揚げピザは
モチモチタイプの食感です



マルゲリータ ¥580
バジルと水牛モzzarellaの
トマトソースピザ

★クアトロフォルマッジ
蜂蜜添え ¥680
ゴルゴンゾーラ・ミモレット・
パルメザン・モツァレラの
4種のチーズ



★ボロネーゼ
¥580
牛肉の煮込み

Pasta & Paella

パスタ麺は本場イタリアから取り寄せています

★季節のおすすめパスタ ¥780～
おすすめメニューをご覧ください

★モックオリジナルボロネーゼ ¥780

★魚介のパエリア[サフラン風味]2人前 ¥1,480

ステーキソースの鉄板ガーリックライス ¥580

★バターライス ¥480

★自家製フォカッチャパン
¥200



モックオリジナル
ボロネーゼ



ステーキソースの鉄板
ガーリックライス



バターライス



魚介のパエリア

Dessert

デザートプレートは
季節に合わせて
内容を変更しております

★クレームブリュレ ¥350

★ティラミス ¥380

★アフォガート
[バニラアイスのエスプレッソがけ] ¥350

デザートプレート ¥580

