



MORIPARK *Cafe*
LOCAL TAVERN

LIGHT MEAL

1.カラフルオリーブ ...¥550

イタリア産のグリーンオリーブ、早摘みガエダオリーブ、ガエダオリーブの3種

2.トリュフ風味のミックスナッツ ...¥550

白トリュフ香るミックスナッツ

3.おつまみポテトサラダ *Recommended!* ...¥550

プルドポーク、アンチョビ、粒マスタード入り自家製ポテトサラダ

4.スモークサーモンとマスカルポーネチーズのムース ...¥550

スモークサーモンとマスカルポーネのなめらかな口当たり

5.ガーリック枝豆 ...¥550

ガーリックと唐辛子で仕上げたペペロンチーニ枝豆。ビールにぴったり



6.おつまみ3種盛り ...¥1,000

上記のおつまみから3種類お選びください

CHEESE & CHARCUTERIE

7.チーズ3種盛り ...¥1,200

カマンベール、ゴルゴンゾーラ、ミモレット

8.鶏白レバーのムース バゲッド添え ...¥660

国産鶏白レバーの濃厚なムースです



9.プロシュート ...¥880

シェフが厳選したワインに合う生ハムです

10.コールドミートの盛り合わせ ...¥660

ソフトサラミ、ポークパストラミ、プフェブルスト

11.パテ・ド・カンパーニュ *Recommended!* ...¥770

フランスの田舎風パテ。ワインにピッタリです

12.合鴨の燻製 多摩のはちみつ添え *Recommended!* ...¥770

燻製した合鴨を低温調理で仕上げました。あきる野みつばちファームの稀少なはちみつを添えて



13.シャルキュトリ3種盛り ...¥1,650

上記3種からお選びください

14.シャルキュトリ5種盛り ...¥2,750

上記5種盛り合わせ

バゲッドトーストの追加3枚 ...¥100



TAPAS

15.MPCナチョス

トルティーヤチップス、ワカモレ、サルサソースを
2種チーズで焼いた熱々メキシカンナチョス



...¥880

16.ソーセージの盛り合わせ

粗挽き、黒胡椒、ガーリック、チョリソンの4種盛り合わせ



...¥880

17.マッシュポテトの明太子餅チーズ焼き *Recommended!*

なめらかマッシュポテトに明太子と餅をトッピング。とろ〜りチーズのグラタン仕立て

...¥660



18.フィッシュ&チップス

イギリスの定番グルメ”フィッシュ&チップス”タルタルソースで

...¥880

19.ガーリックシュリンプ *Recommended!*

殻まで食べられるソフトシェルシュリンプを
ガーリックとパプリカで味付け。プチサラダ添え

...¥990

20.ボローニャ風ラザニア

ホワイトソース・ボロネーゼソース・ラザニアを
たっぷりチーズで焼き上げました



...¥990

21.MPCローデッドポテト *Recommended!*

フライドポテト×ブルドポーク×サルサ×チーズ×マスタード=アメリカで流行りのJF

...¥880

OVAL PIZZA

22.マルゲリータ

モッツアレラ・バジル・フルーツトマト

...¥1,250

23.オルトラーナ *Recommended!*

ズッキーニ・茄子・パプリカ・ベーコン・パルメザン・
マイルドチーズ・トマトソース

...¥1,350

24.クワトロフォルマッジ

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・パルメザン・
レッドチェダー・ピーナッツ・はちみつ

...¥1,450

25.カラブレーゼ

茄子・ウインナー・ペパロニ・唐辛子・
マイルドチーズ・トマトソース

...¥1,450



26.シーフード&ジェノベーゼ *Recommended!*

アサリ・海老・ベビー帆立・ヤリイカ・モッツアレラ・ジェノバソース

...¥1,450



MAIN DISH

27.真鯛のアクアパッツァ *Recommended!*

真鯛のソテーをアサリ、ドライトマト、ガーリック、オリーブ、
ケーパーで煮込んだナポリスタイル



...¥1,500

28.ビーフハンキングテンドーのグリル ハーブソース

柔らかなビーフハラミのグリル。プチサラダとハーブ&野菜のソースで



...¥1,700

29.鴨のロースト 赤ワインビネガーソース

鶏白レバームース添え *Recommended!*

ロゼ色に仕上げた鴨ムネ肉を赤ワインビネガーソースと
鶏白レバームースと一緒に



...¥1,800

30.サーモンとマッシュポテトのヴァンブランソース

サーモンとマッシュポテトのハーモニー。
魚介ダシと生クリームで仕上げた白ワインソースで

...¥1,500

31.MoriPark特製ビーフシチュー

牛バラ肉を塩麴に漬け込み、赤ワインベースのデミグラスソースで仕上げました

...¥1,600

SALAD

32.プロシュートのローカルサラダ

プロシュート(生ハム)、トマト、アボカド、ベビーリーフ、ローカル野菜を
グラナパダーナチーズとイタリアンドレッシングで

SMALL (2人前)

...¥850

BIG (3~4人前)

...¥1,550

33.自家製サーモンマリネのローカルサラダ *Recommended!*

自家製アトランテックサーモンのマリネとトマト、アボカド、ローカル野菜を
アンチョビドレッシングとゴルゴンゾーラドレッシングで

SMALL (2人前)

...¥950

BIG (3~4人前)

...¥1,750

34.柔らかローストビーフのローカルサラダ

薄切りにした柔らかローストビーフをたっぷり80g、トマト、
ローカル野菜をオニオン・人参・リンゴ入りドレッシングで。
ボリューム満点の一品です



SMALL (2人前)

...¥1,000

BIG (3~4人前)

...¥1,800

35.レタスのシーザーサラダ

新鮮レタスとベーコンを濃厚なグラナパダーナチーズで

...¥1,000

パンSET (パン2個、バター)

...¥250

パンの追加1個

...¥100

オリーブオイル

...¥100

バター

...¥100



DESSERT

36.濃厚テリーヌショコラ *Recommended!*

口溶けなめらかな濃厚テリーヌショコラにベリーソースを添えました

...¥600

37.シフォンケーキ×ストロベリーアイス

ふわふわシフォンにクリーム、フレッシュフルーツ、イチゴアイスをトッピング

...¥700

38.NYチーズケーキ×コーヒーアイス

グラハムクッキーと濃厚なチーズケーキ、コーヒーアイスを添えて

...¥700

39.クレームブリュレ×アリメットパイ

トロ〜リなめらかクレームブリュレをサクサクパイと一緒にどうぞ

...¥600



KIDS PLATE



キッズプレート

...¥800

チキンライス、ミニハンバーグ、鶏唐揚げ、
フライドポテト、ウインナー、お野菜

上記は税込価格です

PARTY PLAN

シェフのおすすめ料理を集めたコースです。
4名様以上でお楽しみください。

おひとり様 **¥ 2,750**

+ ¥ 2,750 で下記のフリードリンクがお楽しみいただけます



ー フードメニュー ー

おつまみ盛り合わせ
シャルキュトリープレート
プロシュートのサラダ
MPCナチョス
ガーリックチキン&ポテト
ソーセージの盛り合わせ
ピッツァ オルトラーナ

ー フリードリンク ー

アサヒ生ビール“マルエフ”
ジントニック / モスコミュール
カシスソーダ / カシスオレンジ
ハイボール
白ワイン / 赤ワイン
コーラ / ジンジャーエール
オレンジジュース / メロンソーダ
カルピスウォーター