



鉄板串 燻製

M 燻 KU

東京新橋へそグループ

燻製と言う調理方法は、煙によって「いぶす」こと

食材をそのまま、または焼いて食べるよりも

より豊かな風合いをもたらしてくれます。

当店は温燻、冷燻、瞬間燻製含め様々なバリエーションの

燻製料理をできたてでお楽しみ頂けます。



LINE
公式アカウント

新規友だち登録で
生ビール
1杯無料!



LINEの「友だち追加」から
「ID検索」または「QRコード」
で登録してくださいね♪
ID @745ewxps



RECOMMENDED

一度は食べて頂きたい自慢の逸品

FRESH MUSSELS

国産活きムール貝

国産の活きムール貝を
白ワイン蒸しにしてご提供致します
お好みでトマトソース、レモン汁、
ガーリックオイルでお召し上がり下さい

※写真は 500g です。個体差により数変動しますので詳細はスタッフまで

数量限定
Limited quantity

トマトソースとガーリックオイル
カットレモンと一緒にご提供致します

グラム
売り

【国産】ムール貝の白ワイン蒸し

100g	¥880 (税込¥968)
200g	¥1,180 (税込¥1,298)
300g	¥1,380 (税込¥1,518)
400g	¥1,580 (税込¥1,738)
500g	¥1,680 (税込¥1,848)



当店
イチ押し

RECOMMENDED!

特選国産豚肩ロースの 自家製生ベーコン

¥880 (税込¥968)

厳選した、国産黒豚の肩ロース肉だけを
使用しています
直前に手動のスライサーで薄くスライスして
ご提供します

【燻製岩塩】でお召し上がり下さい

卓上燻製調味料

燻製オリーブオイルもオススメ
SMOKED OLIVE OIL



A LA CARTE

燻製アラカルト

燻製と言う調理方法は、煙によって「いぶす」として食材をそのまま、または焼いて食べるよりもより豊かな風合いをもたらしてくれます。当店は温燻、冷燻、瞬間燻製含め様々なバリエーションの燻製料理をできたてでお楽しみ頂けます。

RECOMMENDED!



燻製盛り合わせ5種

RECOMMENDED!



金の燻製玉子
特製醤油で味付けした玉子を燻しました
¥280 (税込¥308)

お得な
ちょこっと
盛り合わせ

クラッカー
追加4枚
プラス¥100
(税込¥110)

【店長 select】

燻製盛り合わせ 3種

¥980 (税込¥1,078)

店長セレクトのおすすめの燻製3種をお得に盛り合わせました

燻製盛り合わせ 5種

¥1,280 (税込¥1,408)

当店自慢の自家製生ベーコンと店長セレクトの燻製4種の盛り合わせ

燻製盛り合わせの内容は下記の燻製の中から店長がチョイスします。苦手なものがありましたらスタッフにお申し付けください。



うずらの玉子の燻製オリーブオイル
ほのかな燻製の風味

¥480 (税込¥528)



カシューナッツの燻製
香り高いカシューナッツを燻しました

¥480 (税込¥528)



枝付きレーズンの瞬間燻製
厳選ドライレーズンを燻しました

¥480 (税込¥528)



枝豆の燻製
茶豆品種の枝豆を燻しました

¥480 (税込¥528)



コーンビーフと燻製マヨネーズ
燻製マヨがアクセント！ウイスキーとピタリ！クラッカー4枚付き

¥680 (税込¥748)



燻製たらこのオリーブオイル漬け
塩味がお酒を誘う
クラッカー4枚付き

¥580 (税込¥638)



ナチュラルチーズの燻製
燻製とチーズの独特の香りを
楽しめます

¥480 (税込¥528)



オリーブの燻製オリーブオイル漬け
ワインやウイスキーのお供に

¥480 (税込¥528)



ドライいちじくとナッツのパテ
バランスの良いパテと、いちじくとナッツがアクセントに

¥580 (税込¥638)

たくあん燻製
クリームチーズ
かる燻製、クリームチーズをサンド
¥580 (税込¥638)



和洋の融合が
楽しい



燻製メカジキクリームチーズ
まさかの組み合わせが、美味しいです
¥580 (税込¥638)

RECOMMENDED!

SALAD

ポテトサラダ & サラダ

野菜不足になりがちな外食。たくさん野菜を摂って欲しいのでサラダは4種類、ポテサラはなんと6種類をご用意いたしました。お酒との相性も抜群。ポテトサラダはクラッカー付き。オン・ザ・クラッカーでお楽しみください。

クラッカー
追加4枚
プラス¥100
(税込¥110)

RECOMMENDED!

お得な
ちょこっと
盛り合わせ

【店長 select】

ひとくちポテサラ 3種 ¥980(税込¥1,078)

店長セレクトの本日のポテサラ3種をお得に盛り合わせましたクラッカー6枚付きです。

ひとくちポテサラは内容は下記のポテサラの中から店長がチョイスします苦手なものがありましたらスタッフにお申し付けください

ひとくちポテサラ3種

※写真はイメージです



※とバターでコク増し

RECOMMENDED!

北海道産燻製バターと塩辛のポテサラ

バターのコクと塩辛の旨味がマッチング。クラッカー4枚付き

¥680(税込¥748)

濃厚カニ味噌



カニ味噌とクリームチーズのポテサラ

濃厚な味噌のコクとチーズの酸味が相性抜群。クラッカー4枚付き

¥880(税込¥968)

Smokeを楽しめる



燻製ソーセージと燻製マヨネーズのポテサラ

軽くいぶしたマヨネーズがアクセントのポテサラ。クラッカー4枚付き

¥780(税込¥858)

PUCHI PUCHI



自家製燻製明太子のポテサラ

当店でいぶした明太子で和えました。クラッカー4枚付き

¥580(税込¥638)

こぼれイクラ



こぼれイクラと燻製サーモンのポテサラ

自家製漬け込みイクラを使用。クラッカー4枚付き

¥780(税込¥858)

塩加減がGOOD



つぶ貝とアンチョビのポテサラ

独特の食感と絶妙な塩加減が美味しい。クラッカー4枚付き

¥680(税込¥748)



少しHOTなサラダ

鉄板焼き3種のキノコの森の子サラダ
3種のキノコと燻製オリーブオイルを使用。少しホットなサラダです。

¥780(税込¥858)



自家製燻製オリーブオイルと豆腐のすり胡麻サラダ

ポン酢と燻製オリーブオイルで食べるヘルシーサラダ

¥780

(税込¥858)

たっぷりヘルシーサラダ



金の燻製玉子のシーザーサラダ

金の燻製玉子のアクセントが相性抜群

¥980

(税込¥1,078)



RECOMMENDED!

自家製スモークサーモンとイクラのサラダ

当店でいぶしたサーモンと自家製漬け込みイクラ使用

¥1,280(税込¥1,408)

HORSEMEAT



熊本直送 特選馬肉

熊本県・千興ファームさまより限定入荷。

熊本・阿蘇の大自然の中に、約90万坪もの広大な自主ファームにて、栄養豊富な牧草と名水、こだわりの自家製飼料でじっくり肥育した馬肉です。

千興ファームさまの鮮馬刺しは馬肉専用と畜場、一貫生産の生食専門工場で製造しています。

安全性は国際品質の証明であるSQFを取得されています。その鮮度と旨味は、自然の恵みと愛情が育む味。日本一の馬刺しを追求し続けているそうです。



臭み無しのプリプリ食感の馬生レバ

【熊本直送】

特選 馬肉 レバ刺し

牛のレバ刺しと比べても、臭みがありません
プリプリとした食感と旨さがたまらない一品です

¥1,480 (税込¥1,628)

RECOMMENDED!

限定
こだわりの
鮮馬刺し

【熊本直送】

特選 馬肉刺し盛り 4種 ¥3,480 (税込¥3,828)

4種盛りの内容は入荷状況により変更となります

カロリーは鶏ササミと同等
ダイエット中でも馬肉なら OK

どっちも食べたい！
// お得な2種盛り //

RECOMMENDED!



【熊本直送】

特選 馬肉ステーキ 2種盛り

馬肉ヒレ・ハラミのお得な2種盛りです

¥2,980 (税込¥3,278)

あっさり！
// 柔らかいヒレ //



【熊本直送】

特選 馬肉ステーキ ヒレ

馬肉の中でも断トツ柔らかく、低カロリーで栄養満点が魅力です

¥2,980 (税込¥3,278)

ハーフサイズ ¥1,680 (税込¥1,848)

ジューシーで
// 柔らかいハラミ //



【熊本直送】

特選 馬肉ステーキ ハラミ

ジューシーでとても柔らかく焼いても固くなりにくいです

¥2,980 (税込¥3,278)

ハーフサイズ ¥1,680 (税込¥1,848)

※入荷状況により内容は変更となります

RECOMMENDED!

WAGYU STEAK



特選和牛鉄板焼

南九州産のA4~5ランクの黒毛和牛の赤身肉を使用しています。肉の旨味が凝縮された赤身肉をご堪能下さい。

特選和牛赤身ステーキ《カメ》

きめ細かく脂少なめ、赤身の旨味が凝縮

150g	¥2,380 (税込¥2,618)
300g	¥4,580 (税込¥5,038)
1ポンド	¥6,880 (税込¥7,568)

453gキ

揚げたて
にんにく
チップス
プラス¥100
(税込¥110)

特選和牛赤身ステーキ《マルシン》

柔らかいがしっかりした歯ごたえ、甘さもある

150g	¥2,680 (税込¥2,948)
300g	¥5,180 (税込¥5,698)
1ポンド	¥7,880 (税込¥8,668)

453gキ

特選和牛赤身ステーキ《ヒウチ》

サシが多く、豊かなコクが魅力的

150g	¥2,980 (税込¥3,278)
300g	¥5,780 (税込¥6,358)
1ポンド	¥8,780 (税込¥9,658)

453gキ

トリュフ塩
(黒or白)

プラス¥200
(税込¥220)

CHICKEN 厳選鳥肉 鉄板焼き

TEPPANYAKI

鉄板焼 厳選鳥肉 ハツ

心臓で臭みが少なくあっさり

¥580 (税込¥638)

鉄板焼 厳選鳥肉 ヤゲン軟骨

コリコリ食感が楽しい

¥580 (税込¥638)

鉄板焼 厳選鳥肉 セセリ

首周りのお肉で弾力があり美味しい!

¥580 (税込¥638)

鉄板焼 野菜5種盛り合わせ

本日のオススメお野菜を鉄板焼でご提供致します

¥980 (税込¥1,078)



鉄板焼 厳選鳥肉 砂肝

歯ごたえがあり低カロリー

¥580 (税込¥638)



鉄板焼 厳選鳥肉 ぼんじり

脂がのって、滑らかな食感

¥580 (税込¥638)



鉄板焼 厳選鳥肉 3種盛り

お得な
ちょこっと
盛り合わせ

【店長 select】

鉄板焼 厳選鳥肉 3種盛り ¥1,280 (税込1,408)

店長セレクトの本日の鉄板焼厳選鳥肉3種をお得に盛り合わせました
いろいろ楽しみたい方にお勧めです
鉄板焼鳥肉3種盛りの内容は上記の厳選鳥肉の中から店長がチョイスします
苦手なものがありましたらスタッフにお申し付けください

RECOMMENDED!

FRIED CHICKEN

厳選鳥肉から揚げ

厳選鳥肉使用しています。お好きな部位の唐揚げをお楽しみ頂けます。

迷ったときは「から揚げ3種盛り」がお得です!

厳選鳥肉 セセリから揚げ

首周りのお肉で弾力があり美味しい!

¥580 (税込¥638)

厳選鳥肉 ハツから揚げ

心臓で臭みが少なくあっさり

¥580 (税込¥638)

厳選鳥肉 砂肝から揚げ

歯ごたえがあり低カロリー

¥580 (税込¥638)

厳選鳥肉 ヤゲン軟骨から揚げ

コリコリ食感が楽しい

¥580 (税込¥638)

厳選鳥肉 ぼんじりから揚げ

脂がのって、滑らかな食感

¥580 (税込¥638)

お得な
ちょこっと
盛り合わせ

厳選鳥肉から揚げ3種盛り

【店長 select】

厳選鳥肉から揚げ3種盛り ¥1,280 (税込1,408)

店長セレクトの今日の鳥肉から揚げ3種をお得に盛り合わせました
いろいろ楽しみたい方にお勧めです

鳥肉から揚げ3種盛りの内容は右記の厳選鳥肉の中から店長がチョイスします
苦手なものがありましたらスタッフにお申し付けください



FRIED FOOD

チップス

選べるフレーバー ※自家製トマトソースは付きます

チップスはフレーバーがおひとつお選び頂けます。

●燻製岩塩 ●トリュフ塩 ●コンソメ ●ガーリック&アンチョビ
●チーズ&ブラックペッパー ●チリペッパー&レモン

フィッシュ&揚げたてポテトチップス

カルピスのタルタルソース付

¥980 (税込¥1,078)

揚げたてポテトチップス

パリッパリで手が止まらない!

¥780 (税込¥858)

いろいろ野菜チップス

れんこん・ゴボウなどのお野菜を揚げています

¥880 (税込¥968)

ポップコーンシュリンプ&揚げたてポテトチップス

ひとくちサイズのエビフライとポテトチップスです

¥980 (税込¥1,078)



いろいろ野菜チップス



ポップコーンシュリンプ&揚げたてポテトチップス



フィッシュ&揚げたてポテトチップス



揚げたてポテトチップス

AJILLO

卓上にて固形燃料で加熱調理します
食べごろまでに10分ほどお時間がかかります

アヒージョ

人気のスペイン料理でオリーブオイルとニンニクで
いろいろな食材を煮込みます。バケットに煮込んだ
食材をのせてお召し上がり下さい。

残ったオイルをバケットにつけて食べてもそれだけ
で煮込んだ食材の旨味を感じられます。

バケットは追加可能です。



白葱のツルツトロツが
美味しい



海老と白葱のアヒージョ

海老の旨味と白葱のトロツとが美味しい
バケット4枚付き

¥1,480 (税込¥1,628)



マッシュの香りが
GOOD

マッシュルームと 燻製ソーセージのアヒージョ

香り高いマッシュルームが美味しい
バケット4枚付き

¥1,280 (税込¥1,408)



赤身肉の旨味が凝縮!!

特選和牛赤身肉と キノコのアヒージョ

赤身肉とキノコの旨味がたっぷり
バケット4枚付き

¥1,880 (税込¥2,068)

RECOMMENDED!

燻製ベーコンの
香りが染みる



ジャガイモと 燻製ベーコンのアヒージョ

半熟玉子を添えて
燻製ベーコンの味が染みる
バケット4枚付き

¥1,380 (税込¥1,518)

カマンベールのアヒージョ

丸ごとカマンベールがトロトロ!
バケット4枚付き

¥1,480 (税込¥1,628)



RECOMMENDED!

SAUSAGE ソーセージ

RECOMMENDED!



店長
イチ押し

ビーフ100%プレミアム
ジャンボソーセージ
ジャンボソーセージにミートソースを
かけたNo1!人気のソーセージ

¥980 (税込¥1,078)



したたる肉汁が
溢れる

ヤーパンプルスト

したたる肉汁のジャンボソーセージ

¥580 (税込¥638)



ふわふわ食感

ヴァイスブルト

ふわふわした食感のソーセージ

¥680 (税込¥748)

みんなでシェアして
美味しい!



【店長 select】

ソーセージ 5種盛り合わせ

¥1,280 (税込¥1,408)

店長セレクトのソーセージ5種をお得に盛り合わせました

一番人気の
濃厚カニ味噌

NOODLE

みんなでシェアして
美味しい！

ヌードル

MOKUならではの燻製の香りを生かした
ヌードルもご用意しております。
通常サイズは2人前のボリュームですので
みんなでシェア可能です。

RECOMMENDED!

渡り蟹と蟹味噌のカニボナーラ
カニの甘さと濃厚なカニ味噌が美味しい！

通常サイズ2人前 ￥1,980 (税込¥2,178)
ハーフサイズ ￥1,280 (税込¥1,408)



MOKUナポリタン

隠し味に48時間煮込んだ燻製ビーフシチューを使用

通常サイズ2人前 ￥1,680 (税込¥1,848)
ハーフサイズ ￥1,080 (税込¥1,188)



自家製生ベーコンのカルボナーラ

自慢の生ベーコンと新鮮卵、たっぷりのチーズを使用

通常サイズ2人前 ￥1,980 (税込¥2,178)
ハーフサイズ ￥1,280 (税込¥1,408)

生ベーコンにもピッタリ！

生ベーコンにもピッタリ！



燻製ムール貝とタコのオイルペンネ
海鮮の旨味たっぷり、おつまみにもGOOD

通常サイズ2人前 ￥1,680 (税込¥1,848)
ハーフサイズ ￥1,080 (税込¥1,188)



イカの塩辛クリームのもっくろペンネ
発酵食品の旨味を生かしたペンネ

通常サイズ2人前 ￥1,680 (税込¥1,848)
ハーフサイズ ￥1,080 (税込¥1,188)

燻製ベーコンのMOKU焼きそば
特製ソースで香ばしく味付けしました

通常サイズ2人前 ￥1,680 (税込¥1,848)
ハーフサイズ ￥1,080 (税込¥1,188)

RECOMMENDED!



DESSERT

デザート

MOKUのデザートは、バケットでつくる
特製フレンチトーストです。
温かいフレンチトーストに冷たいバニラアイスの
マッチングをお楽しみください。
大人の瞬間燻製生チョコもオススメです。

甘酸っぱさが癖になる



はちみつレモンの
フレンチトースト
～バニラアイス添え～
はちみつレモンの甘酸っぱい味が美味しい
¥580 (税込¥638)

イチゴ好きには
こちらを！

ストロベリーの
フレンチトースト
～バニラアイス添え～
甘酸っぱいストロベリーが人気
¥580 (税込¥638)



栗の美味しさが
たっぷり

RECOMMENDED!

モンブランの
フレンチトースト
～バニラアイス添え～
栗の美味しさがたっぷり
¥580 (税込¥638)



お酒のアテにも
大人の燻製チョコ



ベルギー産 生チョコの瞬間燻製
瞬間燻製でいぶした生チョコは香り豊かに
¥480 (税込¥528)

要
予約

SURPRISE PLATE

バースデー＆サプライズプレート

結婚記念日・お付き合い記念日
ありがとうプレート・バースデーなどなどの
お祝いプレート承ります！
ご予算に応じて作成いたしますので、
お気軽にご相談下さい。

みんなでお祝い
サプライズ可能



一例 バースデープレート