

冬の定番！
おいしいが詰まった
ほっこりあったまる
MOKUのポトフ鍋



MOKU ポトフ鍋イメージ

鍋

期間限定！冬のあったか MOKU 鍋！
お鍋は【2人前】より承ります♪

Pot-au-feu
お野菜たっぷり
MOKU ポトフ鍋
¥1,980/1人前
メのチーズリゾットセット ¥480/1人前

Motsu-nabe
キャベツたっぷり
MOKU 燻製もつ鍋
¥1,480/1人前
メの MOKU ヌードルセット ¥480/1人前

MOKU特製！
燻製もつとキャベツの
甘みが美味しい！あったか
MOKUの燻製もつ鍋



MOKU 燻製もつ鍋イメージ

※お鍋、メのセットは2人前より、ご注文を承ります。
※写真はイメージです。入荷状況によりお野菜等変更
となる場合がございます。



自家製!

クリームチーズを
挟んでいます! 相性良い!!

たくあんの燻製 ¥580

半熟玉子の燻製 (24) ¥680

自家製! タンスモーク ¥780

塩漬け豚肩ロースの

赤ワインと
一緒に

小悪魔風グリル ¥980

ふわり...

軽やかな風のように
ずっと飲みやすい

知々

(ロック・ソーダ割
水割り etc...)

¥780

柿 ウイスキー

(ロック・ソーダ割・水割り etc...)

桃 ワイン

各 ¥580

食後のひと息に
いかがでしょうか
ICE・HOTとお選び
いただけます

珈琲・紅茶 各 ¥500



燻製 鉄板焼 クラフトビール

M 燻 KU

東京新橋へそグループ

新橋店

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 @ncb2715i



MENU

一度は食べて頂きたい当店自慢の逸品
Recommended

🔥 特選国産豚肩ロースの自家製生ベーコン

①水菜を巻く→②リンゴ酢をつける→③燻製岩塩をつける

¥880



特選国産豚肩ロースの自家製生ベーコン

厳選した、国産黒豚の肩ロース肉だけを使用しています。
直前に薄くスライスしてご提供します。水菜を巻いて、
【アップルビネガー（リンゴ酢）】や【燻製岩塩】で
お召し上がり下さい♪
燻製オリーブオイルもオススメ♪

■ 本日の店長オススメ燻製 ■



おすすめの燻製は別紙 or ボードをご覧ください



※表示価格は全て税抜きです

MENU

サラダ Salad



オズ

燻

金の燻製玉子とたっぷりほうれん草のシーザーサラダ
生のほうれん草と金の燻製玉子のアクセントが相性抜群

¥980

金の燻製玉子とたっぷりほうれん草のシーザーサラダ

燻

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



鉄板焼き3種のキノコの森の子サラダ



燻

水菜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

水菜と豆腐のすり胡麻サラダ

オズ

燻

つぶ貝とアンチョビのポテサラ

独特の触感と絶妙な塩加減

¥680



つぶ貝とアンチョビのポテサラ



燻

ソーセージと燻製マヨネーズのポテサラ

かるく燻したマヨネーズがアクセントのポテサラ

¥780

ソーセージと燻製マヨネーズのポテサラ

燻

こぼれイクラと燻製サーモンの親子ポテサラ

自家製漬け込みイクラ使用

¥780



こぼれイクラと燻製サーモンの親子ポテサラ



オズ

燻

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

¥680

北海道産燻製バターと塩辛のポテサラ

※表示価格は全て税抜きです

MENU

燻製アラカルト I Amuse

6品1注文で

¥50引き

オス **燻** うずら玉子の燻製オリーブオイル漬け
ほのかな風味の燻製
¥480

燻 枝豆の燻製
茶豆品種の枝豆を燻しました
¥480

オス **燻** 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

燻 枝付きレーズンの瞬間燻製
厳選ドライレーズンをしっかりと燻しました
¥480

燻 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

オス **燻** 燻製たらこのオリーブオイル漬け
たらこの塩味がお酒を誘う。クラッカー4枚付き
¥580

ほのかな燻製

うずら玉子の燻製オリーブオイル漬け

枝付きレーズンの瞬間燻製

枝付きレーズンの瞬間燻製

クラッカーにON

たらこの旨味がGOOD

燻製たらこのオリーブオイル漬け

やみつき止まらない

カシューナッツの燻製

映える金の卵!

金の燻製玉子

クラッカー
追加4枚
プラス¥100

■ 期間限定! おかわり自由! ■
自家製ピクルス お通し代 ¥380

※表示価格は全て税抜きです

MENU

燻製アラカルト II Amuse

3品ご注文で

¥50引き



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



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



クラッカーにON//



コーンビーフと燻製マヨネーズ
ウイスキーのお供に。クラッカー4枚付き

¥680



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のナッツがアクセントに

¥580

パクチーと合う//



生チョコの瞬間燻製
かるく燻しました

¥480



■ 燻製アラカルト3品 ■

燻製アラカルト I~II より3品ご注文頂くと

¥50引きになります！

※表示価格は全て税抜きです



MENU

鉄板焼ステーキ Steak

カメ …… きめ細かく脂少なめ、赤身のうまみが凝縮
マルシン …… 柔らかいがしっかりした歯ごたえ、甘さもある
ヒウチ …… サシが多く、風味豊かなコクが魅力的

特選和牛鉄板焼ステーキ カメ

150g ￥2,380

300g ￥4,580

1ポンド ￥6,880

(1ポンド≒453g)

\\ しっかり赤身の
「歯ごたえあり」が
お好みの方 //

特選和牛鉄板焼ステーキ マルシン

150g ￥2,680

300g ￥5,180

1ポンド ￥7,880

(1ポンド≒453g)

\\ 「歯ごたえあり」も
「やわらかめ」も両方
お好みの方 //

特選和牛鉄板焼ステーキ ヒウチ

150g ￥2,980

300g ￥5,780

1ポンド ￥8,780

(1ポンド≒453g)

\\ サシ多めのコクあり
「とろけるやわらかお肉」が
お好みの方 //



特選和牛鉄板焼ステーキ



■ 下記のソースでお楽しみください ■

- アップルビネガー ●バルサミコ酢 ●ベリービネガー ●ワサビ
- からし ●ニンニクマヨネーズ ●燻製醤油・燻製岩塩 (卓上)

※表示価格は全て税抜きです

MENU



鉄板焼ステーキ Steak



イノシシ・シカ・・・奈良県五條産の貴重なジビエ

ジビエは栄養豊富！
高タンパクで
低カロリー

 瞬間燻製 ジビエサイコロステーキ イノシシ
¥680

 瞬間燻製 ジビエサイコロステーキ シカ
¥680

  瞬間燻製 ジビエサイコロステーキ 2種食べ比べ
¥1,080



■ 下記のソースでお楽しみください ■

●ワサビ ●からし ●にんにくマヨネーズ ●燻製醤油・燻製岩塩 (卓上)

 本日のオススメ 焼き野菜5種 盛り合わせ
燻製オリーブオイルをかけて、燻製岩塩でお召し上がりください。

¥980



卓上の燻製岩塩
燻製オリーブオイル
で香りも楽しむ

焼き野菜5種 盛り合わせ

※表示価格は全て税抜きです

MENU

ソーセージ Sausage

オススメ

ビーフ100%プレミアムジャンボソーセージ
～ミートソースかけ～

¥980



ヴァイスブルト

ふわふわした食感のソーセージ

¥680



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



// クラフトビール
ハイボールに //

■ 店長のオススメ ■

オススメ

ソーセージ5種 盛り合わせ
店長セレクトのソーセージの盛り合わせです

¥1,280

// みんなでシェアして
美味しい!! //



※表示価格は全て税抜きです

MENU

アヒージョ Ahijo

※お客様のお手元にて固形燃料で
加熱調理いたします。
(食べごろまでに10分程かかります)

バケット
(1枚)
追加
プラス¥50

※全てのアヒージョにはバケット4枚付です。

オススメ 海老と白葱のアヒージョ
¥1,480

ドンドンバケット
追加可能です
アヒージョのおいしさ
が止まらない



白葱のツルッ、トロッがおいしい
海老と白葱のアヒージョ

燻 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
¥1,380



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

マッシュルームのアヒージョ
¥1,280



香り高いマッシュルームがおいしい
マッシュルームのアヒージョ

オススメ 特選和牛赤身肉とキノコのアヒージョ
¥1,880



和牛赤身肉とキノコの旨味たっぷり
特選和牛赤身肉とキノコのアヒージョ

アボカドとソーセージのアヒージョ
¥1,280



森のバターのコク
アボカドとソーセージのアヒージョ

蛸とゴロゴロにんにくのアヒージョ
¥1,380



にんにくゴロゴロ
タコとゴロゴロニンニクのアヒージョ

オススメ カマンベールのアヒージョ
¥1,480



丸ごとカマンベールがトロットロ
カマンベールのアヒージョ

残ったオイルを
他の商品にかけても
おいしいですよ！

※表示価格は全て税抜きです

MENU

揚げ物 Fried food

クラフトビール
ハイボールと合う //

オススメ

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



フィッシュ&揚げたてポテトチップス

選べるフレーバー

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

フレーバー
チリペッパー&
レモンがオススメ //



揚げたてポテトチップス

フレーバー
ガーリック&アンチョビ
がオススメ //



いろいろ野菜チップス

選べるフレーバー

オススメ

いろいろ野菜チップス

ポテト・れんこん・ゴボウなどのお野菜を揚げています

¥880

■ 選べるフレーバー ■

下記のフレーバーからおひとつお選びください

- 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

※自家製トマトソースは付いてきます。

※表示価格は全て税抜きです

MENU

ヌードル Noodle

※写真は通常サイズ2人前です

一番人気の
おすすめ //

オススメ

渡り蟹と蟹味噌のカニボナーラ

蟹の甘さと濃厚な蟹味噌をカルボナーラ風に仕上げました

ハーフ ¥1,280

通常サイズ2人前 ¥1,980



渡り蟹と蟹味噌のカニボナーラ

オススメ

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した当店オリジナルナポリタン

ハーフ ¥1,080

通常サイズ2人前 ¥1,680



MOKUナポリタン

燻

自家製燻製ベーコンのカルボナーラ

自家製ベーコンと新鮮たまご、たっぷりのチーズを使用

ハーフ ¥1,280

通常サイズ2人前 ¥1,980



自家製燻製ベーコンのカルボナーラ

おつまみにも
おすすめ //

燻

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！

ハーフ ¥1,080

通常サイズ2人前 ¥1,680



燻製ムール貝とタコのオイルペンネ

まっくろ！
旨味が凝縮 //



いかの塩辛クリームのマっくろペンネ

いかの塩辛クリームのマっくろペンネ

発酵食品の旨味を生かした一品です

ハーフ ¥1,080

通常サイズ2人前 ¥1,680

オススメ

燻

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

ハーフ ¥1,080

通常サイズ2人前 ¥1,680



燻製ベーコンのMOKU焼きそば

※表示価格は全て税抜きです

MENU

デザート Dessert

// みんなでシェアして
美味しい!! //



はちみつレモンのフレンチトースト

はちみつレモンのフレンチトースト
レモンの酸味と蜂蜜の甘さをお楽しみください。

¥580

**オス
スメ**

モンブランのフレンチトースト
栗のおいしさたっぷり

¥680



モンブランのフレンチトースト

■ バースデー&記念日プレート ■

**要
予約**

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
お祝いしましょ //



一例 バースデープレート

※表示価格は全て税抜きです

クラフト生ビール

北海道 白穂乃香 5%
フルーティな味わいは、女性にも好評です。

静岡県 黄金IPA 7%
インパクトある苦みとくよかな香りで。

静岡県 穂花パルエル 5%
華やかな香りとコクのある味わい。

(グラス) 680

(グラス) 680

(グラス) 680

クラフトビールとは...
「手づくりのビール」等を意味する言葉で地ビールとも呼ばれています。
また別の意味合いでは伝統的なスタイルを踏襲しつつ、独自の発想や技術で進化を遂げ、個性豊かなビールを造ることを指し、玉造り製造して地産のビールを造る、(ゆっくりに味わって楽しんでください)

全国のクラフトビール(瓶)は別紙をご覧ください

DRINK MENU

お値打ちワイン 貿易会社直輸入です! 詳しくは別紙をご覧ください

赤 ボトルワイン (190ml-750ml本量で1) 1,980

白 ボトルワイン (190ml-750ml本量で1) 1,980

スパークリングワイン・グラス 880

スパークリングワイン・ボトル 2,800

赤 なみなみグラスワイン 980

白 なみなみグラスワイン 980

赤白 通常量グラスワイン 480

Standard

サッポロ黒ラベル生ビール 580 ティー・ズ・ハイボール 580

Whiskey

割方: 水割り・氷割り・ロック・ストレート・ソーダ・コーラ・ジンジャーエール
ソーダ割り(ハイボール)には卓上にある量計器を使って割ることも可能です。

ジャパン 響	1,080	スコッチ タリスカー-10年	880
ジャパン ザ・ニッカ12年	1,080	スコッチ グレンリベット12年	780
ジャパン 竹鶴NV	980	スコッチ アバフェルティ12年	780
ジャパン 山崎NV	1,280	アイリッシュ ジェムソン	580
オスサ ジャパン 白州NV	980	アイリッシュ プッシュミルズ	580
ジャパン イチロズモルト(モルト&グリーン)	780	アメリカン ジャックダニエル	580
ジャパン ツインアルプス	580	アメリカン メーカーズマーク	580
スコッチ マッカラン12年	1,080	オスサ アメリカン I W H-バー	580
スコッチ ボウモア12年	880	カナディアン クラウンローヤル	580

Sake

山口県 獺祭50(純米大吟醸)	780
石川県 黒川尚彦研究所(本醸造 無濾過生)	780
オスサ 福井県 黒龍 いちやらい(吟醸)	580
静岡県 白隠正宗(純米酒生 富士)	580
オスサ 新潟県 越乃景虎(本醸造 純米吟醸)	580

Distilled spirits

割方: ロック・水割り・氷割り・ストレート・ソーダ・玉露緑茶割り	
芋 黒霧島EX	480
麦 中々	480

Plum wine

割方: ロック・水割り・氷割り・ソーダ・コーラ・ジンジャーエール・ウコン・オレガノ・グレープフルーツ	
梅原酒 白加賀	480
紅南高 紀州梅酒	480
オスサ とろとろの梅酒	480

Sour

オスサ ブレーン	480
生レモンハイ	580
オスサ 生グレープフルーツ	580
オスサ ピンク色のお酒 バイスサワー	480
国産 赤 葡萄ハイ	580
国産 白 葡萄ハイ	580
コーライ	580
ジンジャーエールハイ	580
瀬戸内レモンスカッシュハイ	580
黒ウーロンハイ	480
玉露緑茶ハイ	480
ジャスミンハイ	480

裏面もご覧ください ※表示価格は税別です。

Cocktail

カクテル	
カシスソーダ	580
カシスオレンジ	580
カシスグレープフルーツ	580
キール	580
オスサ キールロワイヤル	580
カンパリオレンジ	580
カンパリグレープフルーツ	580
スパモニ	580
ファジーネブル	580
ピーチウーロン	580
ピーチソーダ	580
ジントニック	580
ジンバック	580
ウォッカトニック	580
スクリュードライバー	580
モスコニール	580
ブルドック	580
テキサトニック	580
メキシコク	580
レッドアイ	580
シャンティガフ	580
ミモザ	580
オスサ キティ	580
モート	580

Sangria

特製 サングリア	
オスサ 赤サングリア	1,280
オスサ 白サングリア	1,280

Party People

テキサラ (割方: ショットグラス・ロック・ソーダ)	580
コカ・ボム	580
オスサ イーガー・ボム	580
Champagne	
アルマン・ド・ブリニャックゴールド	78,000
モエ・シャンドン アンペリアル	8,800
モエ・シャンドン アンペリアル マグナム	19,800
モエ・シャンドン ロゼ アンペリアル	9,800

Sparkling wine

オスサ カウア	2,800
ウィット デグリー オルミ プロセッコ	3,500
エクストラドライ	3,500

Non-alcoholic

サッポロ プレミアム	
アルコールフリービール(瓶)	480
シャリーテンブル	680
バーズ・モート	480
オスサ ミルクセーキ	480

Soft drink

コーラ	480
ジンジャーエール	480
オレンジジュース	480
グレープフルーツジュース	480
国産 赤 葡萄ジュース	480
国産 白 葡萄ジュース	480
瀬戸内レモンスカッシュ	480
黒ウーロン茶	480

Wine

品名	価格	品名	価格
白 メロザル	1,900	白 サンミッシェル	2,400
白 クリウス	2,800	白 ミニエル・ド・モ	3,500
白 キュヴェール・モニユスカデシュール	3,500	白 グリッド甲州	4,800
白 シャンブリ	5,800	白 メロザル	1,900
白 サンミッシェル	2,400	白 ペンタレアル	2,800
白 モンテ・デ・ザ	2,800	白 バカロツツ	3,500
白 アスコニ	3,500	白 ガサルデアル	4,800
白 プシャール	5,800	白 ロンケ・ド・ネ	9,800
白 マルゴ・サード	15,000	白 オーバーチュア	46,000
白 オーバース・ワン	ASK		

裏面もご覧ください
※表示価格は税別です。

GoToEat GoToTravel

＼ NO /
チャージ！

絶対お得
ピットタンコ！
価格♡

M 燻 KU

税込 1000円
コース

当日 22時迄 即予約可能

食べログ
予約QR



ピットタンコセット

燻製おつまみ&ドリンク1杯

(自家製生ベーコン+おまかせ燻製2種)

(生ビール/グラスワイン/ハイボール/サワー)



MOKU パスタセット

選べるパスタ1皿&ドリンク1杯

(チキン/MOKU 焼きそば/オイルペンネ/ +300円でカニボナー/カルボナー)

(生ビール/グラスワイン/ハイボール/サワー)



90分飲み放題

生ビール/ハイボール/ワイン/サワー/カクテル 他

