

# FOOD MENU

## TAPAS

### COLD



まぐろの生ハム



アボガドの北海道蟹味噌マヨネーズ



発酵バターのコーンバター



蟹味噌ガーリックトースト



塩辛じゃがバター

うにく ~うに×ローストビーフ×グラナパダーノ~	1,680
北海道チーズのカプレーゼ	980
函館いかごろルイベ	780
まぐろの生ハム	450
アボガドの北海かに味噌マヨネーズ	450
北海たことじゃがいものサラダ	400
チーズ盛り合わせ	1,280
サーモンとアボガドのカルパッチョ	680

### HOT

昆布醤油で漬け込んだザンギ (鶏の唐揚げ)	400
スティックえび春巻き	400
かにクリームコロッケ	300
発酵バターのコーンバター	350
かにみそガーリックトースト	400
塩辛じゃがバター	350
パルメザンポテト	350
枝豆のペペロンチーニ	350



**うにく × ローストビーフ × グラナパダーノ**

最強コラボ! うにく×ローストビーフにクリーミーでふんわりやわらかいグラナパダーノチーズを、お客様の目の前でたっぷりかけちゃいます!

## AJIRO



北海つぶ貝のアヒーショ

海老	780
北海つぶ貝	780
北の大地のサルシッチャ	780
追加バケット	300

## PASTA

北海道生クリームのカルボナーラ	1,000
熟成ボロネーゼ	900
海鮮たっぷりペスカトーレ	1,100



北海道生クリームのカルボナーラ

## HOT PLATE

氷温熟成リブローズステーキ	1,980
知床鶏のシトラスチキン	950
ジューシー骨付きソーセージ	980
ホタテ貝とサーモンカニ味噌グラタン	1,150



知床鶏のシトラスチキン



氷温熟成リブローズステーキ

## DESSERT

名物のシフォンケーキに使用している超濃厚生クリームをパフェにもたっぷり使用! 後味スッキリで、食後のデザートにぴったり!



北海道生クリーム × 濃厚ソフトクリーム	500
北海道生クリーム × 濃厚ソフトクリームベリーパフェ	780
北海道生クリーム × 濃厚ソフトクリームチョコレートパフェ	820

※全ての表記価格に消費税は含まれておりません。 ※写真はイメージです。  
※テーブルチャージ…¥350 (22:00以降…¥400)

# DRINK MENU



## WINE

### グラススパークリングワイン

- 白・クリティアスカヴァブリュット (辛口) 580
- ・アンジュエールブラン (甘口) 520
- 赤・タヴェルネッロランブルスコロン (やや甘口) 520

### スパークリングカクテル

ALL 550

- ・キールロワイヤル (カシス)
- ・ユズスパークリング (ゆず)
- ・メロンスパークリング (メロン)
- ・ハスカップスパークリング (ハスカップ)
- ・ラベンダースパークリング (ラベンダー)

### サングリア ALL 500

- ・サングリア 赤
- ・サングリア 白

### グラスワイン

別紙参照

### ワインカクテル ALL 550

- ・キール
- ・キティ

## COCKTAIL

### 北海道カクテル

ALL 500

#### 【北海道ミルクカクテル】

- ・北海道カルーアミルク
- ・北海道木いちごミルク
- ・北海道メロンミルク
- ・北海道紅茶ミルク
- ・北海道マンゴーミルク
- ・北海道キャラメルミルク

#### 【ヨーグルトカクテル】

- ・メロンヨーグルト
- ・ハスカップヨーグルト
- ・柚子ヨーグルト
- ・マンゴーヨーグルト
- ・木いちごヨーグルト
- ・キャラメルヨーグルト
- ・ラベンダーヨーグルト

#### 【北海道メロンカクテル】

- ・大人のメロンソーダ
- ・夕張メロンジンジャー
- ・北海道メロンミルク



### スタンダードカクテル

ALL 480

#### 【カシス】

- ・カシスソーダ
- ・カシスオレンジ
- ・カシスウーロン
- ・カシスレモネード

#### 【ジン】

- ・ジントニック
- ・ジンバック

#### 【ピーチ】

- ・ファジーネーブル
- ・ピーチウーロン
- ・ピーチスカッシュ

#### 【木いちご】

- ・木いちごレモネード
- ・木いちごオレンジ

#### 【マンゴー】

- ・マンゴーオレンジ
- ・マンゴージンジャー

## BEER

- ・スーパードライ 550
- ・シャンディーガフ 520
- ・レッドア 520
- ・ドライゼロ 400

## CHU-HI

ALL 480

- ・レモン酎ハイ
- ・柚子酎ハイ
- ・ウーロンハイ
- ・北海道メロンサワー

## UMESHU

ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り

- ・北海道ラベンダーと  
クランベリーの梅酒 530

## HIGHBALL

ALL 500

- ・ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール
- ・ハスカップハイボール
- ・メロンハイボール
- ・ラベンダーハイボール

## SHOCHU

ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り

ALL 550

- ・新九乃紫
- ・かのか

## SOFT DRINK

- ・オレンジジュース 380
- ・グレープフルーツジュース 380
- ・ジンジャーエール 380
- ・コーラ 380
- ・夕張メロンソーダ 380
- ・レモンスカッシュ 380
- ・ウーロン茶 380
- ・北海道ミルメーク 380
- ・コーヒー (H/I) 600

# FOOD MENU

## TAPAS

### HOT

昆布醤油で漬けたザンギ (鶏の唐揚げ)	400
スティックえび春巻き	400
かにクリームコロッケ	300
発酵バターのコーンバター	350
かにみそガーリックトースト	400
塩辛じゃがバター	350
パルメザンポテト	350
枝豆のペペロンチーニ	350

### COLD

北海道チーズのカプレーゼ	980
函館いかごろルイベ	780
まぐろの生ハム	450
アボガドの北海蟹味噌マヨネーズ	450
北海たことじゃがいものサラダ	1,280
チーズ盛り合わせ	1,280
サーモンとアボガドのカルパッチョ	680
うにく ~うに×ローストビーフ×グラナパダーノ~	1,680



うに×ローストビーフ×グラナパダーノ

最強コラボ! うに×ローストビーフに、クリーミーでやわらかなグラナパダーノチーズを、お客さまの目の前でたっぷりかけちゃいます!!



蟹味噌ガーリックトースト



塩辛じゃがバター



発酵バターのコーンバター



まぐろの生ハム



アボガドの北海蟹味噌マヨネーズ

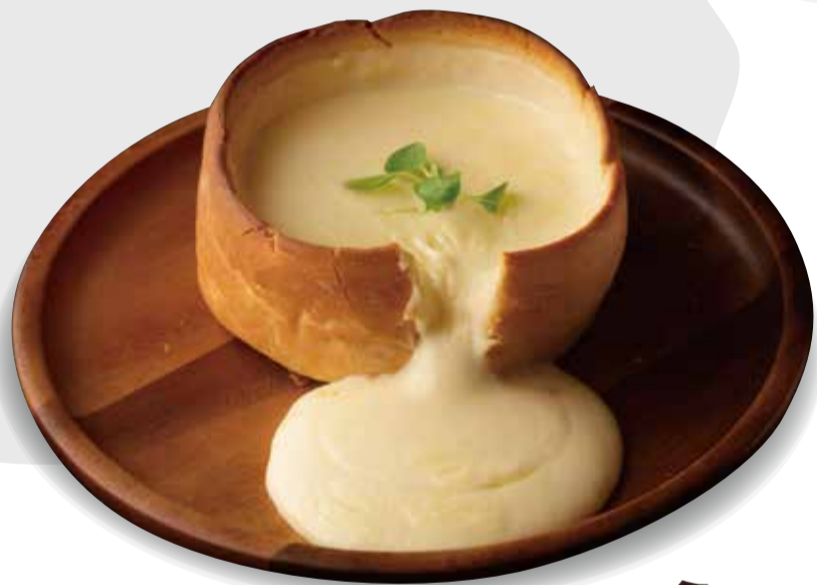


うにく

## CHICAGO PIZZA

moumou名物シカゴピザ! 生地をチョコチョコしたら、チーズの大洪水☆味も見た目も抜群!

スタンダード	1,800
季節野菜	1,980
季節野菜 & 北の大地サルシッチャ	2,180



## AJIRO

海老	780
北海つぶ貝	780
北の大地サルシッチャ	780
追加バケット	300



北海つぶ貝のアヒーシラ



知床鶏のシトラスチキン



氷温熟成リブローズステーキ



北海道生クリームのカルボナーラ

## HOT PLATE

氷温熟成リブローズステーキ	1,980
知床鶏のシトラスチキン	950
ジューシー骨つきソーセージ	980
ホタテ貝とサーモンカニ味噌グラタン	1,150

## PASTA

北海道生クリームのカルボナーラ	1,000
熟成ボロネーゼ	900
海鮮たっぷりペスカトーレ	1,100



## DESSERT

moumouのデザートは、「生クリーム」が主役☆ 超濃厚なのに、後味はすっきり、しっとりとしたこだわりの生クリームをお楽しみください!

### PARFAIT

北海道生クリーム×濃厚ソフトクリーム	500
北海道生クリーム×濃厚ソフトクリームベリーパフェ	780
北海道生クリーム×濃厚ソフトクリームチョコレートパフェ	820

### CHIFFON CAKE

北海道生クリームのシフォンケーキ	780
北海道生クリームのベリーシフォンケーキ	920
北海道生クリームのティラミスシフォンケーキ	820

※全ての表記価格に消費税は含まれておりません。 ※写真はイメージです。 ※テーブルチャージ … ¥350 (22:00以降 … ¥400)