

生

和 食 材

心  
礼

鉄 板 劇 場

# まぐれの魚はなぜ新鮮か？

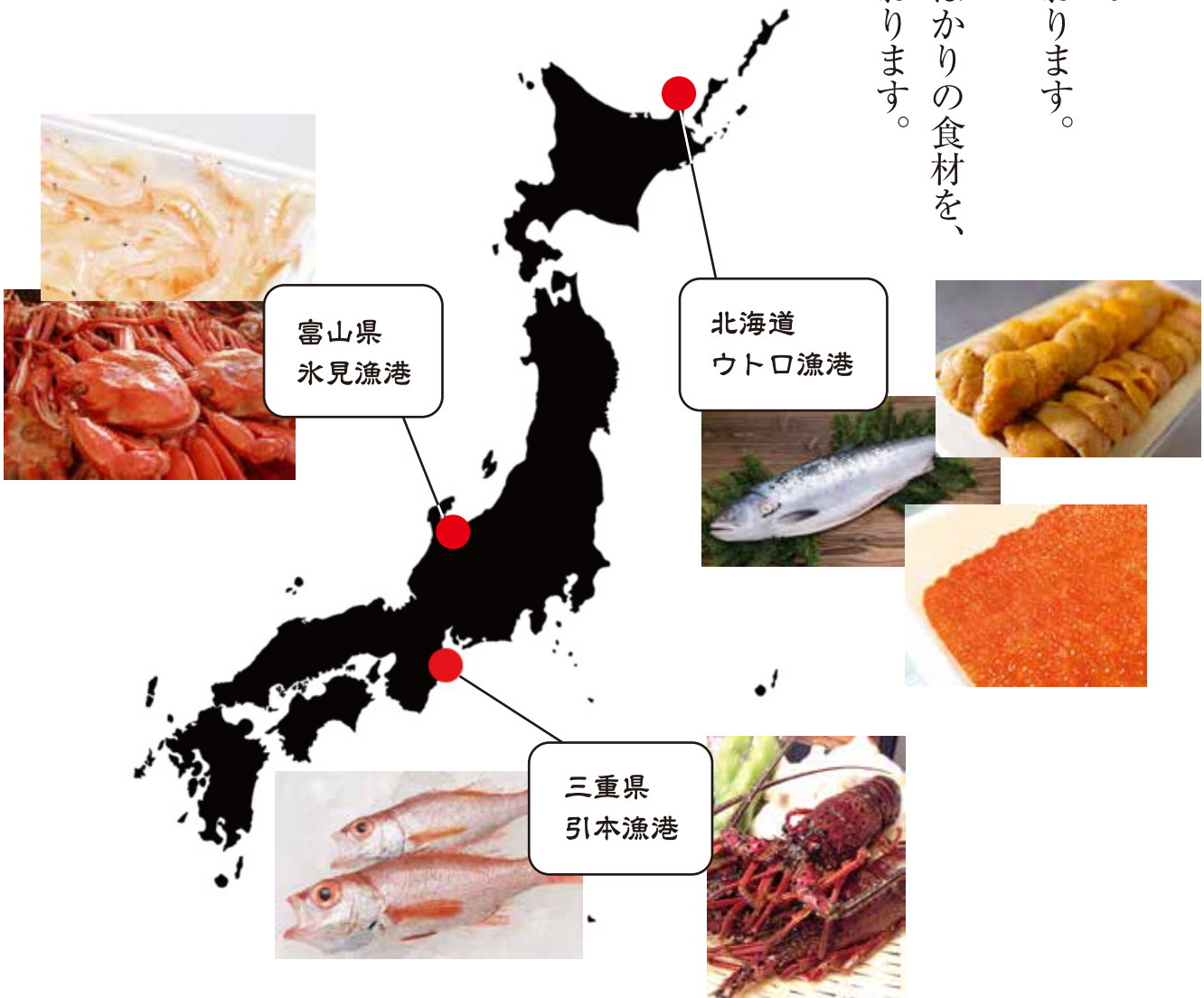


## 理由

まぐれの魚介類は、全国朝獲れたての旬の新鮮食材を直送で送って頂いております。

北海道、富山、三重、その日届いたばかりの食材を、毎日日替わりの別紙にてご用意しております。

漁港との直接のやりとりにより、高級食材もこの価格と鮮度を実現！



# おつまみ

## Appetizer

もぐりの定番

温ったか塩ダレキャベツ

Shiodarekyabetsu

¥500

速攻！ピリ辛もやし

Pirikaramoyashi

¥500

韓国キムチ

Kimuchi

¥500

十種の野菜がはいってます

いろいろ野菜の自家製ピクルス

Home made Pikurusu

¥500

叩ききゅうり

Kyuuri

¥500

人数分お受けいたします

大阪風串 de 豚平焼き (2本)

Tompei

¥600

老舗の漬物屋から仕入れております

漬け物盛り合わせ

Tsukemonoriawase

¥700

白ワインにピッタリ

酒の友にカラスミ大根

Karasumidaikon

¥800

白金川越商店より

厚揚げ納豆ネギ多め

Atsuagenattou

¥750

赤ワインと一緒に

カマンベールチーズ焼きせんべい

Kamanbe-ru cheezeyakisenvbei

¥900

和風甘酢で漬けた一品

ガリゴボウ

Garigobou

¥500



厚揚げ納豆ネギ多め



大阪風串 de 豚平焼き



カマンベールチーズ焼きせんべい

# サラダ

## Salad



まぐれ風農園サラダ

日本 + イタリア (ジッポリタン)

ズワイガニとアボガドのサラダ

Zuwaigani to abogado Salad

¥1,300

まぐれ風農園サラダ

Nouenhu Salad

¥1,000

畑の恵みたっぷり鉄板焼きサラダ

バルサミコ醤油 de

TeppanyakiSalad Barusamiko So-su

¥1,200

# 鉄板焼きいろいろ

Grilled Dishes

タスマニアマスタードたっぷり!

熟成渡辺黒豚ベーコン

Tamagokake Kurobutabekon

¥1,600

いろいろはってます

ソーセージ盛り合わせ

So-se-ji moriawase

¥1,400

やはり定番!

旨味豚 特製しょうが焼き

syougayaki

¥1,400

プレミアム!!

伊賀牛のハンバーグ 180g

Iga Beef Hamburg 180g

¥1,600

コーリンチー

Teppan 焼き油林鶏

Teppannyaki Yu-rin-ti

¥1,400

天国に一番近い海老を使用

天使の海老塩麹焼き

Ebi Shiokoji

¥1,300

ホタテ、りんご、バルサミコの相性バツグン

ホタテと焼きリンゴのバルサミコソース

¥1,500

Hotate to Yakiringo



ホタテと焼きリンゴのバルサミコソース



Teppan 焼き油林鶏



天使の海老塩麹焼き

# 鉄板焼きいろいろ

## Grilled Dishes

たっぷり!

もやしとキャベツのオムレット

Moyashitokyabetsunoomuretsu

¥900

MIXきのこのみぞれポン酢

Mixkinoko mizoreponzu

¥900

白ワインのお友達

MIXきのこのアンチョビバター

Mixkinoko Anchobibatter

¥900

まぐれにしかない

常陸牛の鉄板焼きポテトサラダ

Teppanyaki Potetosalad

¥900

自家製の田楽味噌で!

あつ×2コンニャクのこがし味噌焼き

Konnyaku no Kogashimiso-yaki

¥700

女性に人気!

鉄板 蓮根もチーズ

Renkon mocheeze

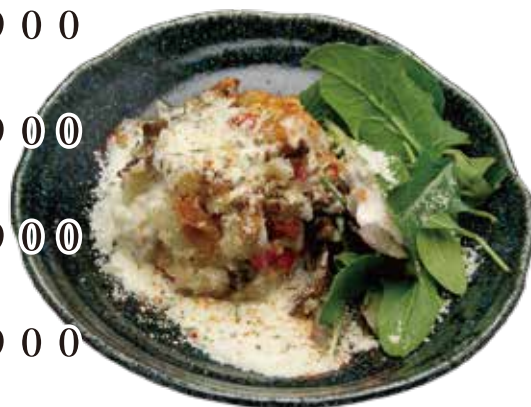
¥950

アツアツでホクホク

青森産 長イモの和風ステーキ

Nagaimo wahuste-ki

¥650



鉄板焼きポテトサラダ



長イモの和風ステーキ



蓮根もチーズ

# 揚げ物

## Fried Food

Iga Beef Croquette

忍コロ

伊賀牛入りコロッケ (2個) ¥700

Toriten

まぐれ名物

鶏天

¥1,200



鶏天



伊賀牛入りコロッケ (2個)

上記価格は消費税8%分は含まれておりません

# ぜったいに食べたいお肉料理

Meet Dishes

プレミアム

実は僕らも食べたい 豚のシャトーブリアン

Buta no Syato-burian

¥ 2,000

常陸牛 A4等級 ヒレスステーキ (100g)

A4 hiresute-ki

¥ 4,000

常陸牛 A4等級 切り落とし鉄板すき焼き (1個付)

Teppansukiyaki

¥ 2,100

追加生たまご (1個)

¥ 100

More Egg

黒毛和牛のたたきサラダ仕立て

Kurogewagyū Salad

¥ 1,400

フランス産使用

フォアグラのソテー トリュフソース

¥ 2,100

Foagura sote



常陸牛 A4等級切り落とし鉄板すき焼き



常陸牛 A4等級ヒレスステーキ (100g)



実は僕らも食べたい 豚のシャトーブリアン



フォアグラのソテー トリュフソース

# メ(しめ)

a Close

- 焼きおにぎり (醤油仕立て) ¥300  
Kiritanpohuu Onigiri
- しめの一杯にどうぞ!  
あさりの肉吸い ¥450  
Asari no Nikusui
- 天現寺本店の味  
もぐり直伝豚丼 ¥900  
Butadon
- 限定! オリジナルステーキソース使用  
A5 サーロインステーキ丼 ¥1,850  
Sa-roin sute-kidon
- 好きな味で食べてね!  
ミックス焼きそば (ソース・塩) ¥1,300  
Mix Yakisoba (so-su or shio)
- B級グルメか?  
ホルモン? 焼きそば ¥1,350  
Horumon Yakisoba
- 美味しい黒豚をたっぷり使用しています!  
黒豚ベーコン焼きそば ¥1,600  
Kurobuta Bacon Yakisoba
- 焼きそばを玉子でしばきました  
SECHI 焼き ¥1,200  
Sechiyaki



もぐり直伝豚丼



A4~5 サーロインステーキ丼



ミックス焼きそば (ソース)



SECHI 焼き

# デザート

Dessert

- 季節のアイス ¥350  
Iced
- 季節の鉄板パンケーキ ¥1,000  
Pancake

白金高輪

まぐれ  
和 食 材 鉄 板 劇 場



営業時間 ランチ 11:30 ~ 14:30  
平日 デイナー： 18:00 ~ 24:00 (Lo.23:00)  
土・日・祝 デイナー：17:00 ~ 23:00 (Lo.22:30)

〒108-0072 東京都港区白金 1-29-9  
TEL・FAX：03-5449-3939 (担当：佐藤)  
URL：http://www.magure.jp  
MAIL：info@magure.jp  
facebook まぐれ

## 姉妹店のご案内

A Sister Store

広尾

旨焼  
もぐり

豚のすべてが食べられます



月～金 18:00 ~ 3:00 (Lo.2:00)  
土・日・祝 17:00 ~ 1:00 (Lo.24:00)  
〒106-0047 東京都港区南麻布 4-14-3 幸ビル 1F  
TEL：03-5789-2929 (担当：岡本)  
URL：http://www.moguri.jp  
MAIL：info@moguri.jp  
facebook もぐり

麻布十番

旨焼  
もぐり  
麻布十番店

美味しい日本酒と豚肉のペアリング



営業時間  
ランチ 月～金 11:30 ~ 15:00 (Lo.14:30)  
日曜日 12:00 ~ 15:00 (Lo.14:30)  
ディナー 月～金 18:00 ~ 25:00 (Lo.24:00)  
土曜日 17:00 ~ 24:00 (Lo.23:00)  
日曜日 17:00 ~ 23:00 (Lo.22:00)  
〒106-0046 東京都港区元麻布 3-10-2 VENT VERT 5F  
TEL:03-5411-4949 (担当：原田)  
URL:www.moguri.jp/azabujuban.html  
MAIL：info@moguri10ban.jp  
facebook 旨焼もぐり 麻布十番店