

# Fish Bar -MOTO- Grand Menu

国産  
天然自家製  
メカジキの炙り

¥990



天然アワビの炙り焦がし  
バター醤油 **オーストラリア産** ¥3,990



天然マグロを使用した  
アケアパツツア ¥1,990



鉄火井  
¥1,690



MOTOのバル寿司  
数量限定 ¥4,990



野菜をたっぷり使用した  
MOTOボール(海鮮井) ¥1,890



極上上州牛  
イチボプレミアム  
カットステーキ200g  
(フレッシュキャビアトッピング5g1000)  
¥5,000

アヒージョ かき  
アヒージョ えび  
アヒージョ 極上釜揚げシラス  
各 ¥690

バケット付き ¥990

季節のマキマキ  
野菜スティック  
¥1,090

4種チーズの  
盛り合わせ  
¥1,090



ベジブーケ **要予約**



天然ミナミマグロを使用した  
厳選鮮魚の盛り合わせ(2人前)  
(静岡県産天然ミナミマグロ・旬の白身・他)  
¥1,990



MOTOのバルサラダ ¥990

※季節により内容が異なります。



天然マグロの炙りサラダ  
¥1,990



天然ミナミマグロ極上赤身の  
カルパッチョ ¥1,990



本日のカルパッチョ  
¥1,690



日替わりタバス  
¥1,000



フレッシュチキン極上手羽先  
やみつきブラックペッパー  
¥690



超高級ハモンイベリコ  
ベジョータ生ハム30g  
¥1,590



天然マグロを使用した  
MOTOのフィッシュアンドチップス  
¥1,190



天然マグロボール+  
バケット+オリーブオイル  
¥1,090



おすすめ  
フレッシュキャビア オセトラ 50g  
(6粒、0.001円よりオーダー承ります)  
¥10,000

# Fish Bar -MOTO- Grand Menu

国産  
天然自家製  
メカジキの炙り

¥990



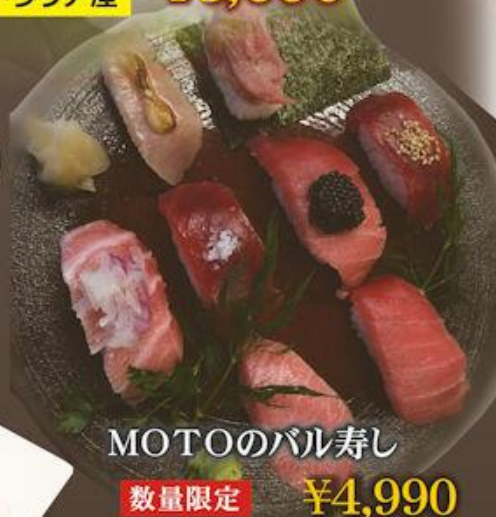
天然アワビの炙り焦がし  
バター醤油 **オーストラリア産** ¥3,990



天然マグロを使用した  
アケアパツツア ¥1,990



鉄火井  
¥1,690



MOTOのバル寿司  
数量限定 ¥4,990



野菜をたっぷり使用した  
MOTOボール(海鮮井) ¥1,890



極上上州牛  
イチボプレミアム  
カットステーキ200g  
(フレッシュキャビアトッピング5g1000)  
¥5,000

アヒージョ かき  
アヒージョ えび  
アヒージョ 極上釜揚げシラス  
各 ¥690

バケット付き ¥990

季節のマキマキ  
野菜スティック  
¥1,090

4種チーズの  
盛り合わせ  
¥1,090



ベジブーケ **要予約**



天然ミナミマグロを使用した  
厳選鮮魚の盛り合わせ(2人前)  
(静岡県産天然ミナミマグロ・旬の白身・他)  
¥1,990



MOTOのバルサラダ ¥990

※季節により内容が異なります。



天然マグロの炙りサラダ  
¥1,990



天然ミナミマグロ極上赤身の  
カルパッチョ ¥1,990



本日のカルパッチョ  
¥1,690



日替わりリブス  
¥1,000



フレッシュチキン極上手羽先  
やみつきブラックペッパー  
¥690



超高級ハモンイベリコ  
ベジータ生ハム30g  
¥1,590



天然マグロを使用した  
MOTOのフィッシュアンドチップス  
¥1,190



天然マグロボール+  
バケット+オリーブオイル  
¥1,090



フレッシュキャビア オセトラ 50g  
(6粒、0.001円よりオーダー承ります)  
¥10,000