

À la carte

アラカルトメニュー

ランチ、ディナー共にアラカルトもご用意しております。
※季節や仕入れによって盛り付けや食材は変わります。

-ANTIPASTO(前菜)-	
生きオマール海老とフルーツマトのサラダ	¥2,800
本日の冷製スパゲッティニ	¥1,200
本日の前菜 三種盛り合わせ	¥2,200~
自家製フォカッチャとグリッシーニ盛り合わせ	¥500
イタリアチーズ 三種盛り合わせ	¥1,600
-PASTA(パスタ)-	
魚介とトマトソース	¥1,400
雲丹のスパゲッティ	¥1,800
濃厚トマトソース	¥1,000
カルボナーラ MOF仕立て	¥1,100
-SECONDO(メイン料理)-	
肉	
幸の豚肩ロース肉 白ワインとマスタードのソース(前二人前)	¥2,800
黒毛和牛イチボ低温ロースト(前二人前)	¥3,000
フランス バンデ産鴨胸肉のロースト(前二人前)	¥3,200
魚	
海老とジャガイモのトルティーノ	¥2,000
本日仕入れの鮮魚(STAFFまで)	¥2,200~
-DOLCE(デザート)-	
本日のデザート(STAFFまで)	¥600

※上記以外にもメニューがございます。

店名のM.O.Fは
マスター・オブ・フーズの略で
「スローフード」を意味します

「地産地消」主にこの地域で採れた
食材を使用し、型にとらわれない
自由な発想で料理を
ご提供いたします。 大内 謙治

Chef Kenji Ouchi

Ass

ATELIER_M.O.F

〒436-0056

住所

静岡県掛川市中央 1-4-15 望月ビル 2F

営業時間

ランチ[平日] 11:30~14:00
[土・日・祝] 11:30~15:00
ディナー 17:30~22:30

駐車場

隣(東側)にコインパーキングがあります。
※詳しくはお問い合わせ下さい。

定休日

火曜日 他2日ほど(Blogにてご案内します)
※貸切でご利用の場合はお問い合わせ下さい。

ご予約
お問合せ

TEL:0537-23-4322
インターネットからもご予約いただけます。

HP

www.atelier-mof.com
HPに予約専用フォームがございます。

MAIL

info@atelier-mof.com



BENVENUTO AD
ATELIER_M.O.F!

Ass
ATELIER_M.O.F