

## RECOMMEND

Yellowtail (Toyama) carpaccio with arbequina exv olive oil and dried mullet roe 富山産 寒鰯のカルパッチョ アルベキーナ EXV オリーブオイルとカラスミ	1,380 (1,518)
Fresh whitebait (Shinonuma, Aichi) bruschetta 愛知篠島産 生シラスのブリュスケッタ	2個 980 (1,078)
Black truffle (Italy) pasta : handmade chitarra イタリア産 黒トリュフのパスタ : 手打ちキタツラ	2,350 (2,585)
Cured ham, burrata cheese and seasonal fruits 生ハムとブラータチーズと季節のフルーツ	2,400 (2,640)

## SALUMERIA

Cured ham and salami, freshly sliced 擦りたてハムとサラミの盛り合わせ	S 1,350 L 1,820 (1,485) (2,002)
Prosciutto plate プロシュートづくし	1,250 (1,375)
+ Pizza bread ピッツアパーネ (ピザ生地パン) お料理に合わせてどうぞ	



秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工房で最低12ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。

Japanese-made prosciutto 国産プロシュート	900 (990)
--------------------------------------	--------------



神奈川県厚木市にある、Good Aging Companyは「熟成肉で世界を変える」をモットーに多彩な商品開発を手がけております。

Prosciutto cotto プロシュートコット	600 (660)	Finocchiona フィノッキオーネ	650 (715)
Mortadella モルタデッラ	600 (660)	Coppa pork butt ham コッパ 豚肩の生ハム	700 (770)
Guanciale グアンチャーレ	650 (715)	Chorizo salami チョリソーサラミ	750 (825)

Aged jamón serrano trevéz, 18month ハモン・セラーノトレベレス 18ヶ月熟成	900 (990)
Chorizo ibérico salami イベリコ豚のチョリソサラミ	700 (770)
Salchichón ibérico salami イベリコ豚のサルチチョンサラミ	700 (770)

## TAPAS

### -COLD-

Chicken liver (Tottori) paste 鳥取産 大山鶏白レバーペースト	450 (495)
Octopus (Aomori) and celery ceviche with green chilli vinaigrette 青森産 真蛸とセロリのセヴィーチェ 青唐辛子のグイネグレット	800 (880)
Oriental fresh spring roll オリエンタル生春巻き	850 (935)
Raw sea urchin (Hokkaido) cappelini served cold 北海道産 生雲丹の冷製カッペリーニ	1,600 (1,760)
Toman beef (Miyazaki) carpaccio 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ	1,680 (1,848)

### -HOT-

Soft cod roe (Aomori) meunière and buñuelo with jerusalem artichoke puree and yuzu beurre blanc sauce 青森産 白子のムニエルとブニユエロ 秋田産 赤菊芋のピューレと柚子のブルブランソース	800 (880)
Oven baked soft-boiled egg and Hasegawa farm's mushroom 半熟卵と長谷川農園のマッシュルームのオープン焼き	980 (1,078)
Three kinds shrimp ajillo 3種の海老のアヒージョ	980 (1,078)
Ravioli wrapped in mushrooms in cream sauce scent of black truffle 黒トリュフと茸を包んだラビオリ 黒トリュフ香るクリームソース	1,300 (1,430)

### -FRITTO-

Cured ham cream gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	1個 360 (396)
Zeppoline (fried pizza dough balls with seaweed) ゼッポリーニ ピザ生地と岩海苔	620 (682)
Cauliflower cheese fritto カリフラワーのチーズフリット	620 (682)
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860 (946)
Mexican fried potato メキシカンポテト	880 (968)
Fritto misto フリットミスト	1,250 (1,375)

## SALAD

Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750 L 970 (S 825 L 1,067)
Various mushroom salad served warm with burnt butter porcini sauce きのこづくしサラダ 焦がしバターボルチーニソース	S 990 L 1,300 (S 1,089 L 1,430)
Poached egg and confit gizzard nicoise salad ポーチドエッグとコンフィした砂肝のニース風サラダ	1,200 (1,320)

## PASTA



Our pasta comes from the southern Italian region of Gragnano.  
南イタリア カンパーニャ州グラニャーノ村のパスタを使用しております。

Prosciutto and seasonal onion amatriciana bianco : spaghetti 生ハムと新玉ねぎのアマトリチャーナビアンコ : スパゲッティ	1,380 (1,518)
Sakura shrimp (Shizuoka), rape blossoms and dried mullet roe peperoncino : spaghetti 静岡産 桜海老と菜の花、カラスミのペペロンチーノ : スパゲッティ	1,480 (1,628)
Carbonara ~eggs from Ito poultry farm (Tachikawa)~ : spaghetti 立川伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ : スパゲッティ	1,450 (1,595)
Pacific saury (Hokkaido) puttanesca : spaghetti クラシックボロネーゼ : スパゲッティ	1,480 (1,628)
Prosciutto cotto and snap peas (Kagoshima) in genovese cream sauce : handmade tagliatelle プロシュートコットと鹿児島スナップエンドウの ジェノベーゼクリームソース : 手打ちタリアテッレ	1,580 (1,738)
Various seafood (Kagoshima) pescatore hint of perilla : linguine 鹿児島産 色々な魚介のペスカトーレ 大葉のアクセント : リングイネ	1,800 (1,980)

## MAIN

low temperature cooked duck breast (Kyoto) with horseradish beurre blanc sauce 京都産 鴨胸肉の低温調理 西洋わさびのブルブランソース	150g 1,780 (1,958)
Toman beef (Miyazaki) chuck eye roll 宮崎産 都萬牛肩ロース	150g 4,800 (5,280)
Today's shellfish acqua pazza 本日の魚介のアクアパッツァ	ask

## SIDE OF WINE

Organic cheese platter オーガニックチーズ 盛り合わせ	1,700 (1,870)	Assorted olive オリーブ盛り合わせ	490 (539)
Sweet potato chips and honey mascarpone サツマイモチップスと ハニーマスカルポーネ	620 (682)	Cacao chocolate カカオチョコレート	450 (495)
		French fries フレンチフライ	550 (605)

## PIZZA

本場ナポリで100年以上の歴史を誇るアクト・マリオ社のピザ窯。  
460°Cで一気に焼き上げられる本場のナポリピッツアをお楽しみ下さい。  
Boasting a 100 year history, we use an Acunto Mario Classico oven from  
Naples. We hope you can taste the authenticity the 460°C temperatures bring

### [ROSSA]

- 
**Margherita**  
Tomato sauce, mozzarella, basil 1,700  
(1,870)  
マルゲリータ  
トマトソース、モッツアレラ、バジリコ
- 
**Marinara**  
Tomato sauce, garlic, oregano 1,260  
(1,386)  
マリナーラ  
トマトソース、にんにく、オレガノ
- 
**Cicenielli**  
Tomato sauce, garlic, oregano, cherry tomato, whitebait 1,700  
(1,870)  
チチニエツリ  
トマトソース、にんにく、オレガノ、ミニトマト、釜揚げしらす
- 
**Romana**  
Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano 1,800  
(1,980)  
ロマーナ  
トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、オレガノ
- 
**'Nduja**  
Tomato sauce, mozzarella, 'nduja, oregano 1,800  
(1,980)  
ンドウイヤ  
トマトソース、モッツアレラ、ンドウイヤ(ペースト状の辛いサラミ)、オレガノ
- 
**Cotto e olive**  
Tomato sauce, mozzarella, loin ham, ardoino black olive 1,870  
(2,057)  
コット エ オリーヴェ  
トマトソース、モッツアレラ、ロースハム、アルドイノブラックオリーブ

### [BIANCA]

- 
**Mais**  
Mozzarella, loin ham, sweet corn, fresh cream 1,750  
(1,925)  
マイス  
モッツアレラ、ロースハム、スイートコーン、生クリーム
- 
**Salsiccia e limone**  
Mozzarella, homemade pork sausage, lemon, basil 2,080  
(2,288)  
サルシッチャ エ リモーネ  
モッツアレラ、自家製サルシッチャ、レモン、バジリコ
- 
**Bismarck**  
Mozzarella, pancetta, mushroom, half-boiled egg 2,180  
(2,398)  
ビスマルク  
モッツアレラ、パンチェッタ、マッシュルーム、半熟玉子  
(卵を使ったお料理のため、お持ち帰りはご遠慮いただいております)
- 
**Quattro formaggi**  
Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano, honey 2,180  
(2,398)  
クアトロフォルマッジ  
モッツアレラ、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、蜂蜜
- 
**Biancaneve**  
Mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano 2,300  
(2,530)  
ビアンカネーヴェ  
モッツアレラ、プロシュート、ルーコラ、グラナパダーノ

Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella +550  
モッツアレラ → 水牛モッツアレラ または 燻製モッツアレラに変更 (+605)

## DOLCE



オーダーを頂いてから作る出来たてのイタリアンジェラート  
滑らかな口当たりと、濃厚なミルクの味わいをお楽しみください



Freshly Made Gelato  
出来立てジェラート

520  
(572)

#### [ Topping ]

Bitter Caramel ビターキャラメル +200 (220)	Italian Espresso イタリアンエスプレッソ +250 (275)	Limoncello リモンチェッロ ※レモンの皮から作るお酒 +200 (220)
---	--	--



Rich panna cotta  
濃厚パannaコッタ 650  
(715)



Tiramisu  
ティラミス 650  
(715)



Gâteau au chocolat  
生ガトーショコラ 650  
(715)



Soft-boiled fromage  
半熟フロマージュ 680  
(748)

Coffee コーヒー <span style="float: right;">580 (638)</span>	Vintage black tea ヴァンテージブラックティー <span style="float: right;">600 (660)</span>
Cafe latte カフェラテ <span style="float: right;">680 (748)</span>	

MOTHERS  
ORIENTAL  
Cafe · Restaurant · Lounge



Instagram

A charge of 300 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.  
夕方 17:00 以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様 300 円 (+税) を頂戴しております。