

TAPAS

— COLD —

Today's oyster 全国各地から届く本日のオイスター 60時間洗浄済み	650~ (715~)
Today's fresh fish carpaccio (Mie) 三重産 神経メにした本日の鮮魚のカルパッチョ	1,350 (1,485)
Marinated octopus (Shinonjima) and avocado 篠島産 真蛸とアボカドのマリネ	980 (1,078)
Oriental fresh spring roll オリエント生春巻き	850 (935)
Wagyu toman beef (Miyazaki) carpaccio 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ	1,500 (1,650)
Burrata cheese (Puglia) and prosciutto served with seasonal fruits プーリア産 ブッラータチーズとプロシュート 季節のフルーツ添え	1,850 (2,035)

— HOT —

Homemade ravioli wrapped in black truffle and ricotta cheese 黒トリュフとリコッタチーズの自家製ラビオリ	1,350 (1,485)
Whelk shellfish (North sea) genovese butter 北海産 つぶ貝のジェノベーゼバター	980 (1,078)
Shrimp (Kagoshima) ajillo 鹿児島産 海老のアヒージョ	980 (1,078)
Confit beef tacos with black spicy sauce コンフィした牛肉のタコス ブラックスパイスソース	2ps 780 (858)
Conger eel (Miyagi) beignet fritto with passion fruits oeuf sauce 宮城産 穴子のベニエフリット パッションフルーツのウフソース	880 (968)
Steamed mussels (Iwate) in white wine with bouillabaisse sauce 岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し ブイヤベースソース	1,280 (1,408)
Munster cheese tarte flambée マンステールチーズのタルトフランベ	1,350 (1,485)

— FRITTO —

Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860 (946)
Frittatina -prosciutto gratin croquette- フリッタティーナ 生ハムのグラタンコロッケ	1ps 360 (396)
Spicy fried chicken with harissa sauce スパイスフライドチキン アリッサソース	1本 350~ (385~)
French fries フライドポテト	550 (605)
+	
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	480 (528)

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 (1,485) L 1,820 (2,002)
--	--

Prosciutto plate プロシュートづくし	1,250 (1,375)
-------------------------------	------------------

Creamy soy dip and pizza bread 豆腐のディップと ピッツアパーネ (ピザ生地パン) お料理に合わせてどうぞ	480 (528)
---	--------------



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	1,400 (1,540)
--------------------------------------	------------------



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掛けております。

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

SALAD

Garden salad with Awaji onion dressing 農園野菜のガーデンサラダ 淡路玉ねぎドレッシング	S 880 L 1,150 (S 968 L 1,265)
---	----------------------------------

Original caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750 L 970 (S 825 L 1,067)
---------------------------------------	--------------------------------

Smoked bacon and soft-boiled egg nicoise salad with orange mustard dressing スモークベーコンと半熟卵のニースサラダ オレンジマスタードドレッシング	S 950 L 1,150 (S 1,045 L 1,265)
--	------------------------------------

Various mushroom salad served warm with burnt butter porcini sauce きのこづくし 焦がしバターポルチーニソース	1,200 (1,320)
--	------------------

PASTA & RISOTTO

Various mushroom and dried mullet roe peperoncino : Spaghettini 色々なキノコとカラスミのペペロンチーノ (エリンギ、茶キノコ、マイタケ、マッシュルーム、ジャンボなめこ) :スパゲティーニ	1,450 (1,595)
---	------------------

Smoked saury (Hokkaido) puttanesca : Spaghettini 北海道産 燻製した秋刀魚のプッタネスカ :スパゲティーニ	1,450 (1,595)
--	------------------

Ito poultry farm egg (Tachikawa) carbonara : Spaghettini 立川伊藤養鶏場の卵のカルボナーラ :スパゲティーニ	1,500 (1,650)
---	------------------

Wagyu beef bolognese : Tagliatelle 和牛ボロネーゼ :タリアテッレ	1,700 (1,870)
---	------------------

Various seafood (Kagoshima) bianco pescatore : Linguine 鹿児島魚介のビアンコベスカトーレ :リングイネ	1,750 (1,925)
--	------------------

Kujyūkuri squash gnocchi in burnt butter sauce 九重栗南瓜のニョッキ 焦バターソース	1,350 (1,485)
--	------------------

Hasegawa farm's mushroom cheese risotto 長谷川マッシュルームのチーズリゾット	1,350 (1,485)
---	------------------

MAIN

Grilled Kome pork butt (Miyazaki) with tamari soy sauce yuzu koshou sauce 宮崎産 米豚肩ロースのグリル たまり醤油の柚子胡椒ソース	200g 2,700 (2,970)
--	-----------------------

Roasted beef outside skirt with gravy sauce 牛ハラミのロースト グレイビーソース	250g 3,350 (3,685)
---	-----------------------

Low temperature cooked guinea fowl (Iwate) 岩手産 石黒農場のホロホロ鳥低温調理	3,950 (4,345)
--	------------------

Today's fresh fish acqua pazza 本日の鮮魚のアクアパッツァ	ask
---	-----

SIDE of WINE

Assorted cheese チーズの盛り合わせ	1,650 (1,815)	Anchovy olive アンチョビオリーブ	540 (594)
------------------------------	------------------	----------------------------	--------------

Homemade pickles 自家製ピクルス	540 (594)	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	680 (748)
-----------------------------	--------------	--	--------------

DOLCE



Tiramisu
ティラミス

680
(748)



Rich panna cotta
濃厚パannaコッタ

680
(748)



Basque-style cheesecake
バスク風チーズケーキ

680
(748)



No bake gateau chocolat
生ガトーショコラ

680
(748)



Today's gelato
本日のジェラート

550
(605)

MOTHERS
Bar · Restaurant · Cafe



Instagram

A charge of 300 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.
夕方 16:00 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。