

RECOMMEND

Dried mullet roe bruschetta カラスミのブルスケッタ	620 (682)
Low temperature cooked spanish mackerel (Mie) with crown daisy salsa verde 三重産 寒鱈の低温調理 春菊のサルサヴェルデ	1,090 (1,199)
Flounder (Aomori) carpaccio with Arbequina olive oil and a sprinkle of dried mullet roe 青森産 平目のカルパッチョ アルペキーナオリーブオイルとたっぷりのカラスミがけ	1,600 (1,760)
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

Assorted ham and salami 擦りたてハムとサラミの盛り合わせ	S 1,200 L 1,700 (S 1,320 L 1,870)
Cured ham (Spain) スペイン産の生ハム	900 (990)
Finocchiona フィノッキオーナ	650 (715)
Panchetta パンチェッタ	650 (715)
Coppa di parma コッパ ディ パルマ	700 (770)
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)
Speck スペック	700 (770)
..... +	
Pizza bread ピッツァパーネ (ビザ生地パン) お料理に合わせてどうぞ	480 (528)

SALAD

Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 700 L 900 (S 770 L 990)
Mushrooms and potato salad served warm きのこづくしサラダ	S 890 L 1,300 (S 979 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)

TAPAS

-COLD-

Today's oysters 全国各地から届く本日のオイスター 60時間浄化済み	ask
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 青唐辛子のヴァネグレット	800 (880)
Oriental fresh spring roll オリエンタル生春巻き	800 (880)
Toman beef (Miyazaki) carpaccio 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ	1,500 (1,650)
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)


-HOT-

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	800 (880)
Potato gnocchi in cream sauce scent of truffle じゃがいものニョッキ トリュフ香るクリームソース	890 (979)
Three kinds shrimp ajillo 3種の海老のアヒージョ	900 (990)
Zuppa forte ズッパフォルテ	900 (990)
Kome pork (Miyazaki) cotoletta with checca sauce 宮崎産 米豚のコートレット ケッカソース	1,250 (1,375)

-FRITTO-

Zeppoline (fried pizza dough balls with seaweed) ゼッポリーニ ビザ生地と岩海苔	620 (682)
Cauliflower cheese fritto カリフラワーのチーズフリット	620 (682)
Cured ham cream gratin croquette 生ハムのグラタンコロケ	2個 700 (770)
Mexican fried potato メキシカンポテト	800 (880)
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	800 (880)
Fritto misto フリットミスト	1,250 (1,375)

PASTA

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

 Classic bolognese : spaghetti クラシックボロネーゼ : スパゲッティ	1,250 (1,375)
 Vongole bianco : spaghetti ボンゴレビアンコ : スパゲッティ	1,250 (1,375)
 Soft roe (Hokkaido) and dried mullet roe peperoncino spaghetti 北海道産 白子とカラスミのペペロンチーノ : スパゲッティ	1,350 (1,485)
 Sakura shrimp and rape blossoms peperoncino spaghetti 桜海老と菜の花のペペロンチーノ : スパゲッティ	1,350 (1,485)
 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	1,350 (1,485)
 Beef cheek and achilles tendon ragout hint of green chili : handmade tagliatelle 国産牛頬肉とアキレス腱のラグー 青唐辛子のアクセント : 手打ちタリアテッレ	1,450 (1,595)
 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	1,500 (1,650)
 Oyster (Hiroshima) and seaweed in cream sauce : handmade tagliatelle 広島産 真牡蠣と岩海苔のクリームソース : 手打ちタリアテッレ	1,500 (1,650)

MAIN

Roasted Tsugaru duck breast (Aomori) and maitake (Yamagata) with horseradish beurre blanc sauce 青森産 津軽鴨胸肉のローストと山形の黒舞茸 西洋わさびのブルブランソース	150g 2,600 (2,860)
Today's fresh fish acqua pazza 本日の鮮魚のアクアパッツァ	2,680 (2,948)
Wagyu beef outside skirt 和牛ハラミ	100g 3,200 (3,520) 150g 5,300 (5,830)

SIDE OF WINE

Organic cheese platter オーガニックチーズ 盛り合わせ	1,700 (1,870)	Rum raisin butter ラムレーズンバター	490 (540)
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 カカオチョココレート	450 (495)
		French fries フレンチフライ	500 (550)

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℃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℃ temperatures bring
to the pizzas.

[ROSSA]

- Marinara
Tomato sauce, garlic, oregano
マリナーラ
トマトソース、にんにく、オレガノ

1,080
(1,188)
- Cicenielli
Tomato sauce, garlic, oregano, cherry tomato, whitebait
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

1,460
(1,606)
- Margherita
Tomato sauce, mozzarella, basil
マルゲリータ
トマトソース、モッツアレラ、バジリコ

1,620
(1,782)
- Romana
Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano
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

1,720
(1,892)
- Cotto e olive
Tomato sauce, mozzarella, loin ham, arduino black olive
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

1,800
(1,980)
- 'Nduja
Tomato sauce, mozzarella, 'nduja, oregano
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

1,800
(1,980)

[BIANCA]

- Mais
Mozzarella, loin ham, sweet corn, fresh cream
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

1,800
(1,980)
- Bismarck
Mozzarella, loin ham, mushroom, half-boiled egg
ビスマルク
モッツアレラ、ロースハム、マッシュルーム、半熟玉子
(卵を使ったお料理のため、お持ち帰りをご遠慮いただいております)

2,100
(2,310)
- Limone
Mozzarella, homemade pork sausage, lemon, basil
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

2,000
(2,200)
- Quattro formaggi
Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano, honey
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

2,100
(2,310)
- Biancaneve
Mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano
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

2,300
(2,530)

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
500
(550)

[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 リモンチェットロ ※レモンの皮から作るお酒 +200 (220)
--	---	--



Rich panna cotta
濃厚パンナコッタ **650**
(715)



Tiramisu
ティラミス **650**
(715)



Fondant chocolat
フォンダンショコラ **650**
(715)



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

MOTHERS
ORIENTAL
Cafe · Restaurant · Lounge



Instagram

All prices in parentheses are tax included

()内の表示価格はすべて税込み価格です

LUNCH COURSE

11:00~14:00

2,980 yen
(3,278 yen)

[2名様より]

ドリンク (コーヒーまたは紅茶)・ドルチェ付き

<AMUSE>

栃木産 とちあいかとマスカルポーネチーズ
生ハム添え

<APPETIZER>

青森産 平目のカルパッチョ
アルペキーナオリーブオイルとたっぷりのカラスマがけ

<PIZZA>

マルゲリータ
トマトソース、モッツアレッタ、バジリコ

<+300 yen でスペシャルピッツアに変更出来ます>

セツテフォルマッジ

モッツアレラ、リコッタ、プロヴオーラ、
ゴルゴンゾーラ、カマンベール、グラナパダーノ、
マスカルポーネ、蜂蜜

<PASTA>

桜海老と菜の花のペペロンチーノ
スパゲッティ

<MAIN>

青森産 津軽鴨胸肉のローストと山形の黒舞茸
西洋わさびのブルブランソース

<DOLCE>

クレームダンジュ
季節のフルーツソースを添えて



HAPPY HOUR

14:00~17:00



All
480yen
[Alcoholic]

Heartland
ハートランド

Sparkling wine
スパークリングワイン

House wine (White / Red)
ハウスワイン (白・赤)

Pear and ginger cocktail
(Pear Liqueur, Homemade Ginger Syrup, Lime)
梨と生姜のカクテル
(梨リキュール、自家製ジンジャーシロップ、ライム)

Sicilian Lemon Sour
(Lemon Liqueur, Vodka, Lemon, Soda)
シチリアンレモンサワー
(レモンリキュール、ウォッカ、レモン、ソーダ)

Homemade Moscow Mule
(Lime, Homemade Ginger Syrup, Vodka, Soda)
自家製モスコミュール
(ライム、自家製ジンジャーシロップ、ウォッカ、ソーダ)

Lemon and Tea Berry Sangria
(White Wine, Apple Juice, Strawberry Flavor Tea, Lemon)
レモンとティーベリーのサングリア
(白ワイン、リンゴジュース、ストロベリーのフレーバーティー、レモン)

Pomegranate Vinegar Beer
(Pomegranate Juice, Vinegar, Beer)
ザクロ酢ビア
(ザクロジュース、酢、ビール)

Black Tea Cocktail
(Earl Grey Vodka, Grapefruit Juice, Tonic)
紅茶のカクテル
(アールグレイウォッカ、グレープフルーツジュース、トニック)

[Non-alcoholic]

Aomori apple juice
青森県産りんごジュース

Blood orange juice
ブラッドオレンジジュース

Blend coffee (Hot/Ice)
ブレンドコーヒー

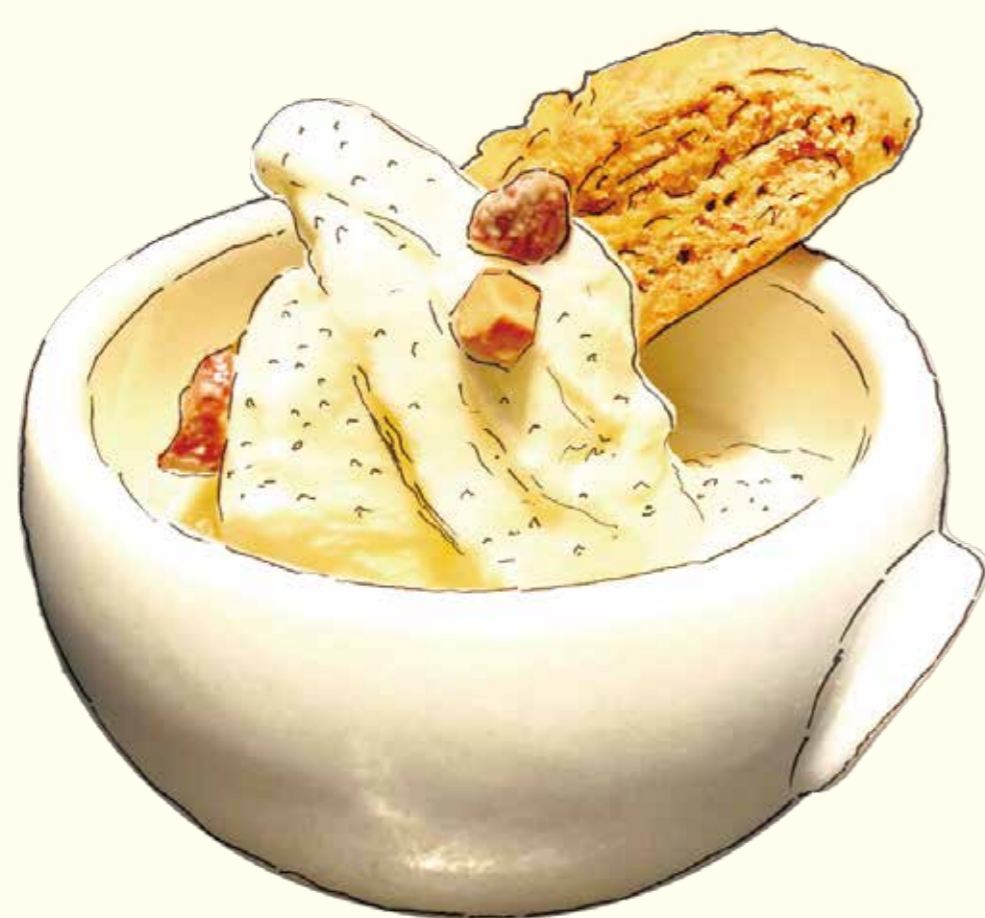
Homemade lemonade
自家製レモネード

Vintage black tea (Hot/Ice)
ヴァンテージブラック

Cafe latte (Hot/Ice)
カフェラテ
+50 yen

DOLCE SET 980yen

上記ドリンクどれでもお好きなもの1品と以下のドルチェ1品のセット



CARPIGANI

出来立てジェラート
Freshly Made Gelato



半熟フロマージュ
Soft-boiled fromage



フォンダンショコラ
Fondant chocolat



濃厚パナコッタ
Rich panna cotta



ティラミス
Tiramisu