

RECOMMEND

Today's fresh fish carpaccio with arbequina exv olive oil and dried mullet roe 本日の鮮魚のカルパッチョ アルペキーナ EXV オリーブオイルとカラスミ	ask
Fava beans and onion potage served cold with lonza ham 空豆と新玉ねぎの冷製ポタージュ 国産ハム ロンザを添えて	800 (880)
Fresh whitebait (Shinajima, Aichi) bruschetta 愛知篠島産 生シラスのブリュスケッタ	2個 980 (1,078)
Cured ham, burrata cheese and seasonal fruits 生ハムとブラッ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	国産とスペイン産のプロシュートを 食べくらべできる贅沢づくしです 1,250 (1,375)
+	
Pizza bread ピッツアバーネ (ビザ生地パン) お料理に合わせてどうぞ	530 (583)
 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・セラノトレベレス 18 ヶ月熟成	
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) cappellini served cold 北海道産 生雲丹の冷製カップペリーニ	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-	
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 生ハムのグラタンクロquette	1個 360 (396)
Zeppoline (fried pizza dough balls with seaweed) ゼツポリーニ 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)
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)

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 ボ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 カンパニア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	1,380 (1,518)
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	
Sakura shrimp (Shizuoka) , butterbur sprout and dried mullet roe peperoncino : spaghetti	1,480 (1,628)
静岡産 桜海老と路の蓼、カラスミのペペロンチーノ : スパゲッティ	
Carbonara ~eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) ~ : spaghetti	1,450 (1,595)
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	
Pacific saury (Hokkaido) puttanesca : spaghetti	1,480 (1,628)
クラシックボロネーゼ : スパゲッティ	
Prosciutto cotto and snap peas (Kagoshima) in genovese cream sauce : spaghetti	1,580 (1,738)
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 : 手打ちタリアテレ	
Various seafood (Kagoshima) pescatore hint of perilla : linguine	1,800 (1,980)
鹿児島産 色々な魚介のペスカトーレ 大葉のアタセント : リングイネ	

MAIN

Low temperature cooked pork fillet with green pea (France) sauce 国産豚ヒレ肉の低温調理 フランス産 えんどう豆のソース	150g 2,100 (2,310)
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 : spaghetti	620 (682)	Cacao chocolate カカオチョコレート	450 (495)
サツマイモチップスと ハニーマスカルポーネ		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℃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

[ROSSA]

	Margherita Tomato sauce, mozzarella, basil マルゲリータ トマトソース、モzzarella、バジリコ	1,700 (1,870)
	Marinara Tomato sauce, garlic, oregano マリナーラ トマトソース、にんにく、オレガノ	1,260 (1,386)
	Ciccielli 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	1,700 (1,870)
	Romana Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano ローマナ トマトソース、モzzarella、アンチョビ、オレガノ	1,800 (1,980)
	'Nduja Tomato sauce, mozzarella, 'nduja, oregano ンドゥイェ トマトソース、モzzarella、ンドゥイェ（ペスト状の辛いサラミ）、オレガノ	1,800 (1,980)
	Cotto e olive Tomato sauce, mozzarella, loin ham, ardoino black olive コット エ オリーヴェ トマトソース、モzzarella、ロースハム、アルドイノブラックオリーブ	1,870 (2,057)

[BIANCA]

	Mais Mozzarella, loin ham, sweet corn, fresh cream マイル モzzarella、ロースハム、スイートコーン、生クリーム	1,750 (1,925)
	Salsiccia e limone Mozzarella, homemade pork sausage, lemon, basil サルシッチャ エ リモネ モzzarella、自家製サルシッチャ、レモン、バジリコ	2,080 (2,288)
	Bismarck Mozzarella, pancetta, mushroom, half-boiled egg ビスマルク モzzarella、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）	2,180 (2,398)
	Quattro formaggi Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano, honey クアトロフォルマッジ モzzarella、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、蜂蜜	2,180 (2,398)
	Biancaneve Mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano ピアンカネーヴェ モzzarella、プロシュート、ルーコラ、グラナパダーノ	2,300 (2,530)

Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella +550
モzzarella → 水牛モzzarella または 燻製モzzarella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

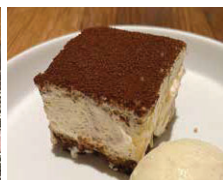
(572)

[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
濃厚パンナコッタ 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 580
(638)
Cafe latte
カフェラテ 680
(748)

Vintage black tea
ヴァインテージブラックティー 600
(660)

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。

LUNCH COURSE

お一人様
2,980 yen
(3,278 yen)

[For groups of two or more]
Coffee or tea, and dolce included

[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>

Firefly squid (Toyama), citrus and watercress salad
with yuzu and saikyo-miso dressing

富山産 ホタルイカと柑橘、クレソンのサラダ仕立て
柚子西京味噌のドレッシング

<APPETIZER>

Fava beans and onion potage served cold
with lonza ham

空豆と新玉ねぎの冷製ポタージュ
国産ハムロンザ

<PIZZA>

Margherita

Tomato sauce, mozzarella, basil

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〉

Sette Formaggi

Mozzarella, Ricotta, Provola, Gorgonzola, Camembert,
Grana Padano, Mascarpone, Honey

セツテフォルマッジ

モッツアレタ、リコッタ、プロヴァーラ、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>

Sakura shrimp (Shizuoka), butterbur sprout and
dried mullet roe peperoncino

静岡産 桜海老と蕨の薹、カラスミペペロンチーノ

<MAIN>

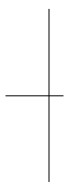
Low temperature cooked pork tenderloin
with green pea sauce

国産豚ヒレ肉の低温調理
えんどう豆のソース

<DOLCE>

Cherry blossoms mousse and homemade milk gelato

桜のムースと自家製ミルクジェラート



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

DINNER COURSE

<AMUSE>

Firefly squid (Toyama), citrus and watercress salad
with yuzu and saikyo-miso dressing

富山産 ホタルイカと柑橘、クレソンのサラダ仕立て
柚子西京味噌のドレッシング

<APPETIZER>

Fava beans and onion potage served cold
with lonza ham

空豆と新玉ねぎの冷製ポタージュ
国産ハムロンザ

<HOT DISH>

Japanese pufferfish (Shinjojima) meunière
with burned butter porcini sauce

篠島産 トラフグのムニエル
焦がしバターボルチーニソース

<PIZZA>

Margherita

Tomato sauce, mozzarella, basil

マルゲリータ

トマトソース、モッツァレッラ、バジリコ

<PASTA>

Sakura shrimp (Shizuoka), butterbur sprout and
dried mullet roe peperoncino

静岡産 桜海老と落の薑、カラスミペペロンチーノ

<MAIN>

Low temperature cooked pork tenderloin
with green pea sauce

国産豚ヒレ肉の低温調理
えんどう豆のソース

<DOLCE>

Cherry blossoms mousse and homemade milk gelato

桜のムースと自家製ミルクジェラート

MOTHERS
ORIENTAL
Cafe • Restaurant • Lounge