

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>

焼き茄子のジェラート
バーニャカウダとマスカルポーネチーズのソースで

<APPETIZER>

福井産 甘海老のカルパッチョ
ビスクソース

<HOT DISH>

国産豚ヒレ肉のカツレツ
ひよこ豆のフムス

<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
モッツアレタ、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>

青森産 秋刀魚と九条ネギ、カラスミの
ペペロンチーノ
スパゲッティ

<+1,200 yen でスペシャルパスタに変更出来ます>

イタリア産 秋トリュフのパスタ
手打ちキタッラ

<DOLCE>

国産グリーンレモンのタルト
ショコラブランのソース



RECOMMEND

Today's oysters 全国各地から届く本日のオイスター (60時間洗浄済み)	ask
Baked eggplant gelato with bagna cauda and mascarpone cheese sauce 焼き茄子のジェラート バーニャカウダとマスカルポーネチーズのソースで	420 (462)
Sweet shrimp (Fukui) carpaccio with bisque sauce 福井産 甘海老のカルパッチョ ビスクソース (数量限定)	1,280 (1,408)
Autumn truffle (Italy) pasta : handmade chitarra イタリア産 秋トリュフのパスタ 手打ちキタッラ	2,200 (2,420)
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 (1,485) L 1,820 (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 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 coto 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ヵ月熟成	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 オリエント生春巻き	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-

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)
Steamed mussels (Iwate) with black pepper 岩手産 ムール貝の黒胡椒蒸し	1,270 (1,397)
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-

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)
Cured ham cream gratin croquette 生ハムのグラタンコロケ	2個 700 (770)
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	800 (880)
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 700 L 900 (S 770 L 990)
Mushrooms and potato salad served warm きのこづくしサラダ	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。

Pacific saury (Aomori), Kujo green onion and dried mullet roe peperoncino : spaghetti	1,380 (1,518)
青森産 秋刀魚と九条ネギ、カラスミのペペロンチーノ : スパゲッティ	
Pacific saury (Hokkaido) puttanesca : spaghetti	1,380 (1,518)
クラシックボロネーゼ : スパゲッティ	
Carbonara ~eggs from Ito poultry farm (Tachikawa)~ : spaghetti	1,380 (1,518)
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	
Wagyu black beef ragout hint of green chili : handmade tagliatelle	1,600 (1,760)
国産黒毛和牛のラグー 青唐辛子のアクセント : 手打ちタリアテッレ	
Porcini (Italy) in cream sauce : handmade tagliatelle	1,780 (1,958)
イタリア産 ポルチーニのクリームソース : 手打ちタリアテッレ	
Various seafood (Kagoshima) pescatore hint of perilla : linguine	1,680 (1,848)
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	

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	1,680 (1,848)
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 カカオチョココレート	450 (495)
		French fries フレンチフライ	580 (638)

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
to the pizzas.

[ROSSA]

- 
Marinara
 Tomato sauce, garlic, oregano 1,080
(1,188)
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 1,460
(1,606)
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
- 
Margherita
 Tomato sauce, mozzarella, basil 1,620
(1,782)
マルゲリータ
 トマトソース、モッツアレラ、バジリコ
- 
Romana
 Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano 1,720
(1,892)
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
- 
Cotto e olive
 Tomato sauce, mozzarella, loin ham, arduino black olive 1,800
(1,980)
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
- 
'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

[BIANCA]

- 
Mais
 Mozzarella, loin ham, sweet corn, fresh cream 1,800
(1,980)
マيس
 モッツアレラ、ロースハム、スイートコーン、生クリーム
- 
Bismarck
 Mozzarella, loin ham, mushroom, half-boiled egg 2,100
(2,310)
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、お持ち帰りはお断りしております)
- 
Limone
 Mozzarella, homemade pork sausage, lemon, basil 2,000
(2,200)
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
- 
Quattro formaggi
 Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano, honey 2,100
(2,310)
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

All prices in parentheses are tax included

()内の表示価格はすべて税込み価格です

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

580
(638)

Cafe latte
カフェラテ

680
(748)

Vintage black tea
ヴィンテージブラックティー

600
(660)

MOTHERS
ORIENTAL
Cafe · Restaurant · Lounge



Instagram

A charge of 300 yen 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 円を頂戴しております。