

## 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>

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

### <APPETIZER>

Today's fresh fish and japanese ginger ceviche  
with calamansi vinaigrette and arbequina olive oil

本日の鮮魚と茗荷のセヴィーチェ  
カラマンシーヴィネグレットとアルベキナーナオリーブオイル

### <HOT DISH>

Pork tenderloin cutlet with green soybeans hummus

国産豚ヒレ肉のカツレツ  
枝豆のフムス

### <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  
モッツアレラ、リコッタ、ブローヴォラ、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>

Roasted corn and Manganji pepper (Miura) peperoncino

Spaghetti

焼きとうもろこしと三浦産万願寺唐辛子のペペロンチーノ  
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>

Summer truffle (Italy) pasta

handmade chitarra

イタリア産サマートリュフのパスタ  
手打ちキタツラ

### <DOLCE>

Green lemon tart  
with chocolat blanc sauce

国産グリーンレモンのタルト  
ショコラブランのソース

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

# 【GRAND MENU】

## RECOMMEND

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)
Dried mullet roe bruschetta カラスミのブルスケッタ	620 (682)
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)	900 (990)
Today's fresh fish and japanese ginger ceviche with calamansi vinaigrette and arbequina olive oil 本日の鮮魚と茗荷のセヴィーチェ カラマンシーヴィネグレットとアルベキナーナオリーブオイル	1,280 (1,408)
Summer truffle (Italy) pasta : handmade chitarra イタリア産サマートリュフのパスタ 手打ちキタツラ	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



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。

Prosciutto plate 国産プロシュートづくし	1,250 (1,370)
---------------------------------	------------------

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)	Coppa pork butt ham コツパ豚肩の生ハム	700 (770)
Guanciale グアンチャーレ	650 (715)	Chorizo salami チョリソーサラミ	750 (825)
Finocchiona フィノッキオーネ	650 (715)		

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)

Six kinds of salami and cured ham, freshly sliced 擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ	S 1,250 L 1,720 (1,370) (1,890)
---	------------------------------------

+

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)
--	--------------

## 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 青唐辛子のヴィネグレット	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) ゼツポリーニ 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。

Amatriciana bianco spaghetti アマトリチャーナビアンコ : スパゲッティ	1,250 (1,375)
Octopus (Shinajima) and green chili peperoncino : spaghetti 篠島産 真蛸と青唐辛子のペペロンチーノ : スパゲッティ	1,350 (1,485)
Classic bolognese : spaghetti クラシックボロネーゼ : スパゲッティ	1,380 (1,518)
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	1,380 (1,518)
Prosciutto cotto and zucchini (Miura) in genovese cream sauce : handmade tagliatelle プロシュートコットと三浦産ズッキーニの ジェノベーゼクリームソース : 手打ちタリアテッレ	1,500 (1,650)
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	1,600 (1,760)

## MAIN

Pork tenderloin cutlet with green soybeans hummus 国産豚ヒレ肉のカツレット 枝豆のフムス	1,650 (1,815)
--	------------------

Wagyu beef outside skirt 和牛ハラミ	100g 3,200 (3,520) 150g 5,300 (5,830)
-----------------------------------	---------------------------------------

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

# 【GRAND MENU】

## 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 **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。