

## RECOMMEND

Fresh whitebait (Shinjoima, Aichi) bruschetta **2ps 980**  
(1,078)  
愛知篠島産 生シラスのブリュスケッタ

Today's fresh fish carpaccio with leche de tigre **1,350**  
(1,485)  
本日の鮮魚のカルパッチョ レチェ・デ・ティグレ

Cured tuna ham and trapanese sauce served cold : Capellini (Almond, basil and fruit tomatoes sauce) **1,620**  
(1,782)

マグロの生ハムとトラパネーゼソースの冷製カッペリーニ  
(アーモンド、バジル、フルーツマトのソース)

Freshly sliced prosciutto and burrata cheese served with seasonal fruits **2,710**  
(2,981)  
擦りたて生ハムとブラータチーズ 季節のフルーツを添えて

## COLD DISH

Today's oysters **ask**  
本日のオイスター (60 時間洗浄済み)

Gorgonzola mousse bruschetta **1ps 450**  
(495)  
ゴルゴンゾーラムースのブリュスケッタ

Marinated octopus (Shinjoima) and avocado **980**  
(1,078)  
篠島産 真蛸とアボカドのマリネ

Toman beef (Miyazaki) carpaccio **1,680**  
(1,848)  
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ

Classic Caesar salad **S 750 L 970**  
(825) (1,067)  
クラシックシーザーサラダ

Homemade stracciatella, fig and trevis salad **S 980 L 1,380**  
(1,078) (1,518)  
自家製ストラッチャテッラと無花果、  
トレヴィスのサラダ

## SALUMERIA

Cured ham and salami, freshly sliced **S 1,350 L 1,820**  
(1,485) (2,002)  
擦りたてハムとサラミの盛り合わせ

Prosciutto (Akita) **1,250**  
(1,375)  
秋田産 プロシュート

..... + .....  
Pizza bread **530**  
(583)  
ピッツアパーネ (ビザ生地パン)  
お料理に合わせてどうぞ  
.....

 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。

Aged wine salami **680** Chorizo salami **680**  
(748) (748)  
ワイン熟成サラミ チョリソーサラミ

Coppa **680** Lonza **680**  
(748) (748)  
コッパ ロンザ

Finocchiona **680** Fresh pepper salami **680**  
(748) (748)  
フィノッキオーナ 生胡椒サラミ

## SIDE OF WINE

Organic cheese platter **1,700**  
(1,870)  
オーガニックチーズ盛り合わせ

Cacao chocolate **450**  
(495)  
カカオチョコレート

Assorted olive **490**  
(539)  
オリーブ盛り合わせ

Sweet potato chips and honey mascarpone **620**  
(682)  
サツマイモチップスとハニーマスカルポーネ

## HOT DISH

Charcoal seared Arita beef (Miyazaki) liver with burnt poirot lemon sauce **820**  
(902)  
宮崎産 有田牛レバー炙り炭火焼き  
焦がしポワローレモンソース

Soft-shell shrimp charcoal ajillo **980**  
(1,078)  
ソフトシェルシュリンプの炭アヒージョ

Steamed mussels (Iwate) with black pepper **1,200**  
(1,320)  
岩手産 ムール貝の黒胡椒蒸し

Ravioli wrapped in mushrooms in cream sauce scent of black truffle **1,300**  
(1,430)  
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

French fries **550**  
(605)  
フレンチフライ

Zeppoline (fried pizza dough balls with seaweed) **620**  
(682)  
ゼッポリーニ ビザ生地と岩海苔の衣揚げ

Squid (Kagoshima) fritto **860**  
(946)  
鹿児島産 小ヤリイカのフリット

Mexican nachos with salsa and avocado dip **890**  
(979)  
メキシカンナチョス サルサとアボガドディップ

## PASTA & RISOTTO

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

Whitebait (Shinjoima, Aichi) and dried mullet roe peperoncino **1,480**  
: Spaghetti (1,628)

 愛知篠島産 釜揚げしらすとカラスミの  
ペペロンチーノ  
: スパゲッティ

Oysters (Hiroshima) and pancetta peperoncino **1,650**  
: Spaghetti (1,815)

 広島産 牡蠣とパンチェッタのペペロンチーノ  
: スパゲッティ

Homemade stracciatella and fresh tomatoes pomodoro **1,350**  
: Rigatoni (1,485)

 自家製ストラッチャテッラとフレッシュトマトの  
ポモドーロ  
: リガトーニ

Carbonara ~using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa)~ **1,450**  
: Spaghetti (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

Toman beef (Miyazaki) ragout sauce hint of green chili **1,580**  
: Handmade tagliatelle (1,738)

 宮崎産 都萬牛のラグーソース 青唐辛子のアクセント  
: 手打ちタリアテッレ

Roasted duck breast and clam stock risotto **1,800**  
(1,980)  
 鴨胸肉のローストとアサリ出汁のリゾット

## CHARCOAL MAIN DISH

Grilled Houjyu pork (Nagasaki) with yuzukoshou sauce **200g 1,980**  
(2,178)  
長崎産 芳寿豚のグリル 柚子胡椒ソース

Beef outside skirt (USA) with burnt poirot lemon sauce **200g 1,980**  
(2,178)  
US 牛ハラミ 焦がしポワローレモンソース

Duck breast (Bulgaria) with orange mustard sauce **150g 2,200**  
(2,420)  
ブルガリア産 鴨胸肉 オレンジマスタードソース

Toman beef (Miyazaki) chuck eye roll with red wine sauce **150g 4,800**  
(5,280)  
宮崎産 都萬牛肩ロース 赤ワインソース

## PIZZA

店内中央の日本最大級の薪釜は本場ナポリで 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。  
The largest wood-fired pizza oven in Japan, located in the center of the restaurant, is the Acunto Mario pizza oven, which boasts a history of more than 100 years in Naples, the birthplace of pizza.



### ROSSA

|                                                                                                                                                                                                     |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Margherita<br>Tomato sauce, mozzarella, basil<br>マルゲリータ<br>トマトソース、モッツァレラ、バジリコ                                                                                                                       | 1,700<br>(1,870) |
| Marinara<br>Tomato sauce, garlic, oregano<br>マリナーラ<br>トマトソース、にんにく、オレガノ                                                                                                                              | 1,260<br>(1,386) |
| Romana<br>Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano<br>ロマーナ<br>トマトソース、モッツァレラ、アンチョビ、オレガノ                                                                                                            | 1,800<br>(1,980) |
| Cicenielli<br>Tomato sauce, garlic, oregano, cherry tomato, whitebait<br>チチニエッリ<br>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                                                                                    | 1,800<br>(1,980) |
| Diavola<br>Tomato sauce, mozzarella, basil, 'nduja, picante salami<br>ディアヴォラ <br>トマトソース、モッツァレラ、バジリコ、ンドウイヤ、ピカンテサラミ | 1,920<br>(2,112) |
| Margherita Con Burrata Affricata<br>Tomato sauce, smoked mozzarella in fresh cream, basil, provola affumicata<br>マルゲリータ コン ブラータ アフミカータ<br>トマトソース、生クリーム入り燻製モッツァレラ、バジリコ、ブローヴォラアフミカータ                  | 2,450<br>(2,695) |
| Fresca<br>Tomato sauce, cherry tomatoes, stracciatella, basil, arsequina exv olive oil<br>フレスカ<br>トマトソース、ミニトマト、ストラッチャテッラ、バジリコ、アルベキーナオイル                                                             | 2,500<br>(2,750) |
| Change: Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella<br>モッツァレラ → 水牛モッツァレラ または 燻製モッツァレラに変更                                                                                                   | +550<br>(+605)   |



### BIANCA

|                                                                                                                                           |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Mais<br>Mozzarella, mortadella (Italy), sweet corn, fresh cream<br>マイス<br>モッツァレラ、イタリア産モルタデッラ、スイートコーン、生クリーム                                | 1,750<br>(1,925) |
| Monte Rosa<br>Mozzarella, ricotta, capers, basil, semi-dried tomatoes, milano salami<br>モンテローザ<br>モッツァレラ、リコッタ、ケーパー、バジリコ、セミドライトマト、ミラノサラミ   | 2,050<br>(2,255) |
| Salsiccia e limone<br>Mozzarella, homemade pork sausage, lemon, basil<br>サルシッチャ エ リモーネ<br>モッツァレラ、自家製サルシッチャ、レモン、バジリコ                       | 2,080<br>(2,288) |
| Bismarck<br>Mozzarella, pancetta, mushroom, half-boiled egg<br>ビスマルク<br>モッツァレラ、パンチェッタ、マッシュルーム、半熟玉子                                        | 2,180<br>(2,398) |
| Quattro formaggi<br>Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano, honey<br>クアトロフォルマッジ<br>モッツァレラ、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、蜂蜜        | 2,180<br>(2,398) |
| Antichi Saporì<br>Selvatica, cherry tomatoes, provola affumicata, mortadella (Italy)<br>アンティキサポーリ<br>セルパチカ、ミニトマト、ブローヴォラアフミカータ、イタリア産モルタデッラ | 2,180<br>(2,398) |
| Biancaneve<br>Mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano<br>ピアンカネーヴェ<br>モッツァレラ、プロシュート、ルーコラ、グラナパダーノ                                      | 2,300<br>(2,530) |
| Pizza Size Change: Regular (30cm) → Piccola (20cm)<br>通常サイズ (30cm) のピッツアをピッコラ (20cm) に変更可能です。                                             | -400             |

## DOLCE



Freshly Made Gelato  
出来立てジェラート

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

### TOPPING

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Bitter Caramel<br>ビターキャラメル         | +200<br>(+220) |
| Limoncello<br>リモンチェッロ ※レモンの皮から作るお酒 | +200<br>(+220) |
| Italian Espresso<br>イタリアンエスプレッソ    | +250<br>(+275) |



Rich panna cotta  
濃厚パンナコッタ

650  
(715)



Gâteau au chocolat  
生ガトーショコラ

650  
(715)



Tiramisu  
ティラミス

650  
(715)



Soft-boiled fromage  
半熟フロマージュ

680  
(748)

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>

Homemade stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits  
served with prosciutto

阿蘇産山村の自家製ストラッチャテッラチーズと  
季節のフルーツ  
生ハム添え

### <APPETIZER>

Today's fresh fish carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ

### <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

〈+300 yenでスペシャルピッツアに変更出来ます〉

Quattro formaggi  
Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano, honey

クアトロフォルマッジ  
モッツァレラ、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラ、  
グラナパダーノ、蜂蜜

### <PASTA>

Whitebait (Shinajima, Aichi) and dried mullet peperoncino  
spaghetti

愛知篠島産 釜揚げしらすとカラスミのペペロンチーノ  
スパゲッティ

### <MAIN>

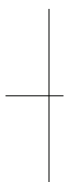
Charcoal grilled Houjyu pork (Nagasaki)  
with yuzukosho sauce

長崎産 芳寿豚の炭火焼き  
柚子胡椒ソース

### <DOLCE>

Various fruits and nuts semifreddo

色々なフルーツとナッツのセミフレッド



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>

Homemade stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits  
served with prosciutto

阿蘇産山村の自家製ストラッチャテッラチーズと季節のフルーツ  
生ハム添え

## <APPETIZER>

Today's fresh fish carpaccio  
今日の鮮魚のカルパッチョ

## <HOT DISH>

Oysters (Iwate) plancha  
with pancetta and brandy sauce  
岩手産 真牡蠣のプランチャ  
パンチェッタとブランデーのソース

## <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>

Whitebait (Shinajima, Aichi) and dried mullet peperoncino  
spaghetti  
愛知篠島産 釜揚げしらすとカラスミのペペロンチーノ  
スパゲッティ

## <MAIN>

Charcoal grilled Houjyu pork (Nagasaki)  
with yuzukosho sauce  
長崎産 芳寿豚の炭火焼き  
柚子胡椒ソース

## <DOLCE>

Various fruits and nuts semifreddo  
色々なフルーツとナッツのセミフレッド



MOTHERS  
ORIENTAL  
Cafe • Restaurant • Lounge