

LUNCH COURSE

お一人様

2,980yen

(3,278yen)

[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・産山村産自家製ストラッチャテツラチーズと
季節のフルーツ
生ハム添え

<APPETIZER>

Today's fresh fish carpaccio
with arbequina olive oil and dried mullet roe

本日の鮮魚のカルパッチョ
アルベキーナオリーブオイルとカラスミ

<PIZZA>

Margherita

Tomato sauce, Mozzarella, Basil

マルゲリータ

トマトソース、モッツアレツラ、バジリコ

<+300yen でスペシャルピツツアに変更出来ます>

Funghi

Mushroom paste, Mozzarella, Mixed mushroom, Fermented butter

フンギ

キノコペースト、モッツアレラ、キノコミックス、発酵バター

<PASTA>

Sakura shrimp (Shizuoka) and rape blossoms peperoncino
spaghetti

静岡産 桜海老と菜の花のペペロンチーノ
スパゲッティ

<MAIN>

Charcoal grilled Kome pork (Miyazaki)
with yuzukosho sauce

宮崎産 米豚の炭火焼き
柚子胡椒ソース

<DOLCE>

Various fruits and nuts semifreddo

色々なフルーツとナツツのセミフレッド



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

お一人様

4,500yen
(4,950yen)

[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・産山村産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
with arbequina olive oil and dried mullet roe

本日の鮮魚のカルパッチョ
アルベキーナオリーブオイルとカラスミ

<HOT DISH>

Various mushroom salad
served warm with burnt butter porcini sauce

きのこづくしサラダ
焦がしバターポルチーニソース

<PIZZA>

Margherita
Tomato sauce, Mozzarella, Basil

マルゲリータ
トマトソース、モッツアレッタ、バジリコ

<PASTA>

Sakura shrimp (Shizuoka) and rape blossoms peperoncino
spaghetti

静岡産 桜海老と菜の花のペペロンチーノ
スパゲッティ

<MAIN>

Charcoal grilled Kome pork (Miyazaki)
with yuzukosho sauce

宮崎産 米豚の炭火焼き
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

RECOMMEND

Fresh whitebait (Shinonuma, Aichi) bruschetta	
愛知篠島産 生シラスのブリュスケッタ	2ps 980 (1,078)
自家製フォカッチャに生シラスをたっぷり乗せた前菜	
Today's fresh fish carpaccio with arbequina olive oil and dried mullet roe	
本日の鮮魚のカルパッチョ	1,650 (1,815)
アルペキーナオリーブオイルとカラスミ	
Puntarella and pecorino romano cheese (Italy) salad	
プンタレツァとイタリア産ペコリーノロマーノチーズのサラダ	1,200 (1,320)
Cured tuna ham and trapanese sauce served cold : Capellini (Almond, basil and fruit tomatoes sauce)	
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	1,620 (1,782)
(アーモンド、バジル、フルーツトマトのソース)	
Charcoal grilled Shiitake mushroom (Ubuyama, Aso) with dried mullet roe and colatura	
阿蘇・産山村産 原木椎茸の炭火焼き	800 (880)
カラスミとイタリアの魚醤	
Freshly sliced prosciutto and burrata cheese served with seasonal fruits	
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	2,710 (2,981)
Pizza Tartufata Mozzarella, truffle sauce, half-boiled egg, black pepper, white truffle oil	
ピッツァ タルトウファータ	2,600 (2,860)
モツァレラ、トリュフソース、半熟卵、黒胡椒、白トリュフオイル	

COLD DISH

Today's oysters	
本日のオイスター (60 時間洗浄済み)	ask
Gorgonzola mousse bruschetta	
ゴルゴンゾーラムースのブリュスケッタ	1ps 450 (495)
Marinated octopus (Shinonuma) and avocado	
篠島産 真蛸とアボカドのマリネ	980 (1,078)
Toman beef (Miyazaki) carpaccio	
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ	1,680 (1,848)

SALAD

Classic caesar salad	
クラシックシーザーサラダ	S 750 L 970 (825) (1,067)
Homemade stracciatella (Ubuyama, Aso), strawberry and trevis salad	
阿蘇・産山村産 自家製ストラッチャテッラと苺、 トレヴィスのサラダ	S 1,080 L 1,480 (1,188) (1,628)
Various mushroom salad served warm with burnt butter porcini sauce	
きのこづくしサラダ 焦がしバターポルチーニソース	S 1,100 L 1,450 (1,210) (1,595)

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 1,980 (1,485) (2,178)
Prosciutto plate (Tohoku ham)	
東北ハムより プロシュートづくし	S 980 L 1,780 (1,078) (1,958)
..... +	
Pizza bread	
ピッツァパーネ (ピザ生地パン)	530 (583)
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	Chorizo salami
ワイン熟成サラミ	チョリソーサラミ
Coppa -pork butt ham	Lonza -pork loin ham
コッパ 豚肩の生ハム	ロンザ 豚ロースの生ハム
Finocchiona	Fresh pepper salami
フィノッキオーナ	生胡椒サラミ

HOT DISH

Charcoal seared Arita beef (Miyazaki) liver with burnt poirot lemon sauce	
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	820 (902)
Head-on shrimp ajillo	
有頭海老のアヒージョ	980 (1,078)
Soft roe (Aomori) and jerusalem artichoke gratin	
青森産 白子と菊芋のグラタン	980 (1,078)
Steamed mussels (Iwate) with black pepper	
岩手産 ムール貝の黒胡椒蒸し	1,200 (1,320)
Black truffle and ricotta cheese ravioli	
黒トリュフとリコッタチーズを包んだ”ラビオリ”	1,300 (1,430)

FRITTO

Prosciutto gratin croquette	
生ハムのグラタンコロッケ	1ps 380 (418)
Squid (Kagoshima) fritto	
鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860 (946)
Zeppoline (fried pizza dough balls with seaweed)	
ゼツポリーニ ピザ生地と岩海苔の衣揚げ	620 (682)
Mexican nachos with salsa and avocado dip	
メキシカンナチョス サルサとアボガドディップ	890 (979)

PASTA

Red snow crab (Hokkaido), snap pea and Shimonita green onion peperoncino : Spaghetti	
 北海道産 紅ズワイガニとスナップエンドウ、 下仁田ネギのペペロンチーノ	1,450 (1,595)
: スバゲッティ	
Carbonara ~using 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	1,480 (1,628)
: スバゲッティ	
Kurosatsuma chicken (Kagoshima) and cavolo nero in light tomato sauce : Handmade tagliatelle	
 鹿児島産 黒さつま鶏と黒キャベツの軽いトマトソース	1,600 (1,760)
: 手打ちタリアテッレ	
Toman beef (Miyazaki) bolognese : Handmade tagliatelle	
 宮崎産 都萬牛のボロネーゼ	1,700 (1,870)
: 手打ちタリアテッレ	
Gnocchi in porcini (Italy) cream sauce	
 イタリア産 ポルチーニクリームソースのニョッキ	1,680 (1,848)

CHARCOAL MAIN DISH

Houjyu pork loin (Nagasaki) with yuzukoshou sauce	
長崎産 芳寿豚ロース 柚子胡椒ソース	200g 1,980 (2,178)
Beef outside skirt (USA) with burnt poirot lemon sauce	
US 牛ハラミ 焦がしポワローレモンソース	200g 2,480 (2,728)
Toman beef (Miyazaki) chuck eye roll	
宮崎産 都萬牛肩ロース	150g 4,800 (5,280)

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)
French fries	
フレンチフライ	550 (605)
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)

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°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。

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.

ROSSO

Margherita

Tomato sauce, mozzarella, basil

マルゲリータ

1,700

トマトソース、モッツァレラ、バジリコ

(1,870)

Marinara

Tomato sauce, garlic, oregano

マリナーラ

1,260

トマトソース、にんにく、オレガノ

(1,386)

Romana

Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano

ロマーナ

1,800

トマトソース、モッツァレラ、アンチョビ、オレガノ

(1,980)

Cicenielli

Tomato sauce, garlic, oregano, cherry tomato, whitebait

チチニエツリ

1,800

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

(1,980)

Diavola

Tomato sauce, mozzarella, basil, 'nduja, picante salami

ディアヴォラ

1,920

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

(2,112)

DOC

Tomato sauce, basil, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, arbequina olive oil

DOC

2,260

トマトソース、バジリコ、ミニトマト、水牛モッツァレラ、アルベキーナオイル

(2,486)

Genovese

Tomato sauce, stewed beef shank, provola affumicata, cherry tomato, basil, black pepper

ジェノベーゼ

2,260

トマトソース、ジェノベーゼ(牛脛肉の煮込み)、ブローヴォラアファミカータ、ミニトマト、バジリコ、黒胡椒

(2,486)

Fresca

Tomato sauce, Stracciatella, cherry tomato, basil, arbequina olive oil

フレスカ

2,500

トマトソース、ストラッチャテッラ、ミニトマト、バジリコ、アルベキーナオイル

(2,750)

Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella

+550

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

(+605)

BIANCO

Mais

Mozzarella, mortadella, sweet corn, fresh cream

マイルス

1,750

モッツァレラ、モルタデッラ、スイートコーン、生クリーム

(1,925)

Monte bianco

Ricotta, mozzarella, pancetta, capers, black pepper

モンテビアンコ

2,050

リコッタ、モッツァレラ、パンチェッタ、ケーパー、黒胡椒

(2,255)

Macellaio

Mozzarella, ricotta, prosciutto, salsiccia, mortadella, pancetta, rosemary, black pepper

マチェライオ

2,100

モッツァレラ、リコッタ、プロシュート、サルシッチャ、モルタデッラ、パンチェッタ、ローズマリー、黒胡椒

(2,310)

Funghi

Mushroom paste, mozzarella, mixed mushroom, fermented butter, black pepper

フンギ

2,180

キノコペースト、モッツァレラ、キノコミックス、発酵バター、黒胡椒

(2,398)

Bismarck

Mozzarella, pancetta, mushroom, half-boiled egg, black pepper

ビスマルク

2,180

モッツァレラ、パンチェッタ、マッシュルーム、半熟玉子、黒胡椒

(2,398)

Quattro formaggi

Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano, honey

クアトロフォルマッジ

2,180

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

(2,398)

Antichi sapori

Selvatica, cherry tomatoes, provola affumicata, mortadella, black pepper

アンティキサポーリ

2,180

セルバチカ、ミニトマト、ブローヴォラアファミカータ、モルタデッラ、黒胡椒

(2,398)

Biancaneve

Mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano

ピアンカネーヴェ

2,300

モッツァレラ、プロシュート、ルーコラ、グラナパダーノ

(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 milk gelato

出来たてミルクジェラート

520

(572)

TOPPING

Bitter caramel

ビターキャラメル

+200

Limoncello

リモンチェッロ ※レモンの皮から作るお酒

+200

Italian espresso

イタリアンエスプレッソ

+250

(+275)



Yogurt gelato and seasonal fruits sauce

ヨーグルトジェラートと
季節のフルーツソース

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)

A charge of 500 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 500 円 (+税) を頂戴しております。