

RECOMMEND

Fresh whitebait (Shinonuma, Aichi) bruschetta 愛知篠島産 生シラスのブリュスケッタ 自家製フォカッチャに生シラスをたっぷり乗せた前菜	2ps 980 (1,078)
Cured tuna ham and trapanese sauce capellini served cold 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)
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 Fresca Tomato sauce, homemade stracciatella, cherry tomatoes, basil, arbequina oil ピッツァ フレスカ	2,500 (2,750)
トマトソース、自家製ストラッチャテッラ、ミニトマト、バジリコ、 アルベキナーオイル	
Pizza Tarutufata Mozzarella, mushroom paste with black truffle, soft-boiled egg ピッツァ タルトウファータ	2,600 (2,860)
モツアレツラ、黒トリュフ入りマッシュルームペースト、半熟卵	

COLD DISH

Today's oysters 本日のオイスター (60 時間洗浄済み)	ask
Straw-grilled bonito (Kagoshima) with salsa verde and arbequina olive oil 鹿児島産 初鯨の薫焼き サルサヴェルデとアルベキナーオリーブオイル	1,200 (1,320)
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) お料理に合わせてどうぞ	530 (583)
--	--------------

.....

 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 ワイン熟成サラミ	680 (748)	Chorizo salami チョリソーサラミ	680 (748)
Coppa -pork butt ham コッパ 豚肩の生ハム	680 (748)	Lonza -pork loin ham ロンザ 豚ロースの生ハム	680 (748)
Finocchiona フィノッキオーナ	680 (748)	Fresh pepper salami 生胡椒サラミ	680 (748)

HOT DISH

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 カラスミとイタリアの魚醤	800 (880)
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)
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) ゼッポリーニ 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

Clams (North sea) and dried mullet roe vongole bianco : Spaghetti 北海あざりとカラスミのボンゴレビアンコ : スパゲッティ	1,650 (1,815)
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 : スパゲッティ	1,480 (1,628)
Firefly squid (Toyama) puttanesca -black olive and anchovy in light tomato sauce- : Spaghetti 富山産 ホタルイカのプッタネスカ 黒オリーブとアンチョビの軽いトマトソース : スパゲッティ	1,500 (1,650)
Kurosatsuma chicken (Kagoshima) ragout and asparagus in tomato sauce : Handmade tagliatelle 鹿児島産 黒さつま鶏のラグーとアスパラのトマトソース : 手打ちタリアテッレ	1,700 (1,870)
Wagyu Toman beef (Miyazaki) ragout bianco : Handmade tagliatelle 宮崎産 都萬牛のラグービアンコ : 手打ちタリアテッレ	1,780 (1,958)

CHARCOAL MAIN DISH

Houjyu pork bone-in spare ribs (Nagasaki) with lime and coriander sauce 長崎産 芳寿豚骨付きスペアリブ ライムとコリアンダーのソース	S 250g 1,860 L 400g 2,200 (2,046) (2,420)
Duck breast (Kyoto) with orange mustard sauce 京都産 鴨胸肉 オレンジマスタードソース	200g 3,200 (3,520)
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
(1,870)

トマトソース、モッツァレラ、バジリコ

Marinara

Tomato sauce, garlic, oregano

マリナーラ

1,260
(1,386)

トマトソース、ニンニク、オレガノ

Romana

Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano

ロマーナ

1,800
(1,980)

トマトソース、モッツァレラ、アンチョビ、オレガノ

Cicenielli

Tomato sauce, garlic, oregano, cherry tomato, whitebait

チチニエツリ

1,800
(1,980)

トマトソース、ニンニク、オレガノ、ミニトマト、釜揚げしらす

Diavola

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

ディアヴォラ

1,920
(2,112)

トマトソース、モッツァレラ、バジリコ、ンドゥイヤ、ピカンテサラミ

Spada

Tomato sauce, Smoked swordfish, gaeta olive, semi-dried tomato, garlic, basil, pecorino romano, salvatica, picante oil

スパルダ

1,950
(2,145)

トマトソース、燻製メカジキ、ガエタオリーブ、セミドライトマト、ニンニク、バジリコ、ペコリーノロマーノ、セルパチカ、ピカンテオイル

DOC

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

DOC

2,260
(2,486)

トマトソース、バジリコ、ミニトマト、水牛モッツァレラ、アルペキーナオイル

Genovese

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

ジェノベーゼ

2,260
(2,486)

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

BIANCO

Monte bianco

Ricotta, mozzarella, pancetta, capers, black pepper

モンテビアンコ

2,050
(2,255)

リコッタ、モッツァレラ、パンチェッタ、ケーパー、黒胡椒

Macellaio

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

マチェライオ

2,100
(2,310)

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

Pistacchio

Pistachio paste, ricotta, mortadella, roasted pistachio, fresh cream

ピスタッキオ

2,100
(2,310)

ピスタチオペースト、リコッタ、モルタデッラ、ピスタチオロースト、生クリーム

Funghi

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

フンギ

2,180
(2,398)

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

Bismarck

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

ビスマルク

2,180
(2,398)

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

Quattro formaggi

Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano, honey

クアトロフォルマッジ

2,180
(2,398)

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

Antichi sapori

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

アンティキサポーリ

2,180
(2,398)

セルパチカ、ミニトマト、プローヴォラアファミカータ、モルタデッラ、黒胡椒

Biancaneve

Mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano

ビアンカネーヴェ

2,300
(2,530)

モッツァレラ、プロシュート、ルーコラ、グラナパダーノ

Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella

+550
(+605)

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

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
(+220)

Limoncello

リモンチェッロ ※レモンの皮から作るお酒

+200
(+220)

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。

LUNCH COURSE

お一人様

2,980yen

(3,270yen)

[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>

Onion (Awaji) panna cotta
and broad velvet shrimp (Toyama) fritto

淡路島産 新玉ねぎのパンナコッタと
富山白海老のフリット

<APPETIZER>

Chicken grunt carpaccio (Kagoshima)
with peperonata and arbequina olive oil

鹿児島産 イサキのカルパッチョ
ペペロナータとアルベキーナオリーブオイル

<PIZZA>

- Please choose one -

ピッツァは下記 2 種類からお選びください

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

Fiori di zucca

Tomato sauce, ricotta, anchovy, zucchini blossom, rosemary

フィオーレ ディ ズッカ

トマトソース、リコッタ、アンチョビ、花ズッキーニ、ローズマリー

<PASTA>

Vongole bianco
spaghetti

北海あさりのボンゴレビアンコ
スパゲッティ

<MAIN>

Charcoal grilled Kome pork loin (Miyazaki)
with Manganji pepper puree and gravy sauce

宮崎産 米豚ロースの炭火焼き
万願寺唐辛子のピューレとグレイビーソース

<DOLCE>

Andes melon and yogurt mousse scent of chamomile
served with homemade milk gelato

アンデスメロンとヨーグルトのムース
カモミールの香り 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

お一人様

5,000yen

(5,500yen)

[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>

Onion (Awaji) panna cotta
and broad velvet shrimp (Toyama) fritto

淡路島産 新玉ねぎのパンナコッタと
富山白海老のフリット

<APPETIZER>

Chicken grunt carpaccio (Kagoshima)
with peperonata and arbequina olive oil

鹿児島産 イサキのカルパッチョ
ペペロナータとアルペキーナオリーブオイル

<HOT DISH>

Butter sauteed white asparagus and poached egg
with black truffle cream sauce and mushroom (Hasegawa farm)

ホワイトアスパラのバターソテーとポーチドエッグ
黒トリュフのクリームソース 長谷川農園マッシュルーム

<PIZZA>

Fiori di zucca
Tomato sauce, ricotta, anchovy, zucchini blossom, rosemary

フィオーレ ディ ズッカ
トマトソース、リコッタ、アンチョビ、
花ズッキーニ、ローズマリー

<PASTA>

Vongole bianco
spaghetti

北海あさりのボンゴレビアンコ
スパゲッティ

<MAIN>

Charcoal grilled Kome pork loin (Miyazaki)
with Manganji pepper puree and gravy sauce

宮崎産 米豚ロースの炭火焼き
万願寺唐辛子のピューレとグレイビーソース

<DOLCE>

Andes melon and yogurt mousse scent of chamomile
served with homemade milk gelato

アンデスメロンとヨーグルトのムース
カモミールの香り 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