# 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>

Butternut squash (Ebihara farm, Tochigi) panna cotta
with prosciutto foam

栃木海老原ファームより
バターナッツカボチャのパンナコッタ
生ハムのフォーム

## <APPETIZER>

Bonito (Kagoshima) carpaccio
with salsa verde and arbequina olive oil

鹿児島産 戻り鰹のカルパッチョ
サルサヴェルデ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、モッツァレッラ、バジリコ

Melanzane
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, Fried eggplant, Deer salsiccia,
Rosemary, Ricotta salata

メランザーネ
トマトソース、モッツァレラ、バジリコ、揚げ茄子、
鹿サルシッチャ、ローズマリー、リコッタサラータ

## <PASTA>

Pacific saury (Hokkaido), Kujo green onion and dried mullet roe
Fedelini

北海道産 秋刀魚と九条ねぎ、カラスミのペペロンチーノ
フェデリーニ

## <MAIN>

Charcoal grilled Daisen chicken (Tottori) and black fig fritto
with cacciatora sauce

鳥取産 大山鶏の炭火焼きと黒イチヂクのフリット
カチャトーラソース

## <DOLCE>

Apple pie

アップルパイ

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>

Butternut squash (Ebihara farm, Tochigi) panna cotta
with prosciutto foam

栃木海老原ファームより
バターナッツカボチャのパンナコッタ
生ハムのフォーム

## <APPETIZER>

Bonito (Kagoshima) carpaccio
with salsa verde and arbequina olive oil

鹿児島産 戻り鰹のカルパッチョ
サルサヴェルデとアルベキーナオリーブオイル

## <HOT DISH>

Various mushrrom salad served warm
with burnt butter porcini sauce

色々なキノコの温かいサラダ仕立て
焦がしバターポルチーニソース

## <PIZZA>

Melanzane

Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, Fried eggplant, Deer salsiccia,
Rosemary, Ricotta salata

メランザーネ
トマトソース、モッツァレラ、バジリコ、揚げ茄子、
鹿サルシッチャ、ローズマリー、リコッタサラータ

## <PASTA>

Pacific saury (Hokkaido), Kujo green onion and dried mullet roe peperoncino
Fedelini

北海道産 秋刀魚と九条ねぎ、カラスミのペペロンチーノ
フェデリーニ

## <MAIN>

Charcoal grilled Daisen chicken (Tottori) and black fig fritto
with cacciatora sauce

鳥取産 大山鶏の炭火焼きと黒イチヂクのフリット
カチャトーラソース

## <DOLCE>

Apple pie

アップルパイ

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 (Shinojima, 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

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 2,710 (2,981)
季節のフルーツを添えて

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、アルベキーナオイル

Pizza Tarutufata
Mozzarella, mushroom paste with black truffle, soft-boiled egg
ピッツァ タルトゥファータ 2,600 (2,860)
モッツァレッラ、黒トリュフ入りマッシュルームペースト、半熟卵

## 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 1,980 (2,178)
Prosciutto plate (Tohoku ham)
東北ハムより プロシュートづくし S 980 (1,078) L 1,780 (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)

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

## SALAD

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

Homemade stracciatella (Ubuyama, Aso) , seasonal fruit and trevis salad
阿蘇・産山村産 自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ、トレヴィスのサラダ S 1,080 (1,188) L 1,480 (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 (1,210) L 1,450 (1,595)

## TAPAS

### -COLD-

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

Today's fresh fish carpaccio with arbequina olive oil
本日の鮮魚のカルパッチョ ask
アルベキーナオリーブオイル

Marinated octopus (Shinojima) and avocado
篠島産 真蛸とアボカドのマリネ 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)

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

### -HOT-

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

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 820 (902)
焦がしポワローレモンソース

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

Grilled head-on shrimp
有頭海老のグリル 1,280 (1,408)

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)

Conger eel fritto and caponata with vincotto sauce
江戸前穴子のフリットとカポナータ ヴィンコットソース 890 (979)

## PASTA

Pacific saury (Hokkaido), Kujo green onion and dried mullet roe peperoncino
: Fedelini
北海道産 秋刀魚と九条ねぎ、カラスミのペペロンチーノ 1,450 (1,595)
：フェデリーニ

Smoked swordfish puttanesca
-two kinds olive and anchovy in light tomato sauce-
: Spaghetti
燻製メカジキのプッタネスカ 1,450 (1,595)
2 色の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

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)
：スパゲッティ

Kurosatsuma chicken (Kagoshima) and mushroom in cream sauce
: Handmade tagliatelle
鹿児島産 黒さつま鶏とキノコのクリームソース 1,650 (1,815)
：手打ちタリアテッレ

Wagyu Toman beef (Miyazaki) ragout bianco
: Handmade tagliatelle
宮崎産 都萬牛のラグービアンコ 1,780 (1,958)
：手打ちタリアテッレ

## MAIN

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 S 250g 1,860 (2,046) L 400g 2,200 (2,420)
ライムとコリアンダーのソース

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

## ROSSO

Margherita Tomato sauce, mozzarella, basil
マルゲリータ トマトソース、モッツァレラ、バジリコ
1,700 (1,870)

Marinara Tomato sauce, garlic, oregano
マリナーラ トマトソース、ニンニク、オレガノ
1,260 (1,386)

Cicenielli Tomato sauce, garlic, oregano, cherry tomato, whitebait
チチニエッリ 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
1,800 (1,980)

Luciana
Tomato sauce, boiled octopus, olive, garlic, semi-dried tomato, green chili, oregano
ルチアーナ
トマトソース、ボイルタコ、オリーブ、ニンニク、セミドライトマト、青唐辛子、オレガノ
1,850 (2,035)

Diavola Tomato sauce, mozzarella, basil, 'nduja, picante salami
ディアヴォラ
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
1,920 (2,112)

Spada
Tomato sauce, Smoked swordfish, gaeta olive, semi-dried tomato, garlic, basil, pecorino romano, salvatica, picante oil
スパーダ
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、セルバチカ、ピカンテオイル
1,950 (2,145)

DOC Tomato sauce, basil, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, arbequina olive oil
DOC
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
2,260 (2,486)

Genovese
Tomato sauce, stewed beef shank, provola affumicata, cherry tomato, basil, black pepper
ジェノベーゼ
トマトソース、ジェノベーゼ ( 牛脛肉の煮込み )、プローヴォラアフミカータ、ミニトマト、バジリコ、黒胡椒
2,260 (2,486)

## BIANCO

Monte bianco Ricotta, mozzarella, pancetta, capers, black pepper
モンテビアンコ リコッタ、モッツァレラ、パンチェッタ、ケーパー、黒胡椒
2,050 (2,255)

Macellaio
Mozzarella, ricotta, prosciutto, salsiccia, mortadella, pancetta, rosemary, black pepper
マチェライオ
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
2,100 (2,310)

Pistacchio Pistachio paste, ricotta, mortadella,, roasted pistachio, fresh cream
ピスタッキオ
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
2,100 (2,310)

Funghi
Mushroom paste, mozzarella, mixed mushroom, fermented butter, black pepper
フンギ 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
2,180 (2,398)

Bismarck Mozzarella, pancetta, mushroom, half-boiled egg, black pepper
ビスマルク 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
2,180 (2,398)

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
2,180 (2,398)

Antichi sapori Selvatica, cherry tomatoes, provola affumicata, mortadella, black pepper
アンティキサポーリ
セルバチカ、ミニトマト、プローヴォラアフミカータ、モルタデッラ、黒胡椒
2,180 (2,398)

Biancaneve Mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano
ビアンカネーヴェ 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 (2,530)

Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella
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 (+605)

# DOLCE



Crémet d'Anjou and seasonal fruits sauce
クレームダンジュと
季節のフルーツソース
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)



Baba
(Homemade brioche soaked in rum syrup)
ババ
980
(1,078)

芳醇なラムシロップをたっぷり染み込ませた
自家製ブリオッシュ

Milk icecream from REX VERY
レックスベリー社の
ミルクアイス
380
(418)

## 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)

MOTHERS ORIENTAL
Cafe · Restaurant · Lounge

Instagram

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。