

LUNCH COURSE

お一人様
3,000 yen
(3,300 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

<APPETIZER>

Seared spanish mackerel carpaccio
with watercress vinegar and a sprinkle of dried mullet roe
炙り鯖のカルパッチョ
クレソンビネガー カラスミ掛け

<PIZZA>

Margherita
Tomato sauce, mozzarella, basil
マルゲリータ
トマトソース、モッツアレラ、バジル

〈+400 yen で 2 名様分のピッツアを変更出来ます〉

～詳しくはスタッフにお尋ねください～

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Salmone
Mozzarella, smoked salmon, spinach, capers, fresh cream,
red onion, mushroom
サルモーン
モッツアレラ、スモークサーモン、ほうれん草、ケイパー、
生クリーム、赤玉ねぎ、マッシュルーム

Quattro Formaggi
Ricotta, gorgonzola, mozzarella, grana padano, basil
クワトロフォルマッジ
リコッタ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、グラナパダーノ、バジル

<PASTA>

Snow crab and Shimonita green onion peperoncino
spaghettoni
ズワイ蟹と下仁田葱のペペロンチーノ
スパゲッティニ

<MAIN>

Stewed beef cheek in red wine
served with jerusalem artichoke mashed potato
牛頬肉の赤ワイン煮込み
菊芋のマッシュポテト添え

<DOLCE>

Lattaiolo (tuscan style castard pudding)
with Jonathan apple sauce
ラッタイオーロ
(トスカーナ風 カスタードプリン)
紅玉のソース



MOTHERS

Trattoria e Pizzeria



PIZZA

ROSSA

	DOC (Tomato sauce, Cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, Basil, Grana padano)	2,260 (2,486)
	DOC トマトソース、チェリートマト、水牛モzzarella、バジル、グラナパダーノ	
	Margherita (Tomato sauce, Mozzarella, Basil, Grana padano)	1,700 (1,870)
	マルゲリータ トマトソース、モzzarella、バジル、グラナパダーノ	
	Marinara (Tomato sauce, Garlic, Oregano, Basil)	1,260 (1,386)
	マリナーラ トマトソース、ニンニク、オレガノ、バジル	
	Romana (Tomato sauce, Mozzarella, Anchovy, Oregano, Basil, Grana padano)	1,800 (1,980)
	ロマーナ トマトソース、モzzarella、アンチョビ、オレガノ、バジル、グラナパダーノ	
	Diavola (Tomato sauce, Mozzarella, Picante salami, 'Nduja, Basil, Grana padano)	1,920 (2,112)
	ディアボラ トマトソース、モzzarella、ピカンチサラミ、ンドウイキ、バジル、グラナパダーノ	
	Capricciosa (Mozzarella, Ham, Mushroom, Olive, Onion, Grana padano, Basil)	1,920 (2,112)
	カプリチオーザ モzzarella、ハム、マッシュルーム、オリーブ、オニオン、グラナパダーノ、バジル	

BIANCA

	Mais (Mozzarella, Corn, Ham, Fresh cream, Basil, Grana padano)	1,750 (1,925)
	マイス モzzarella、コーン、ハム、生クリーム、バジル、グラナパダーノ	
	Arge (Mozzarella, Whitebait, Scawed, Fresh cream, Grana padano)	1,800 (1,980)
	アルゲ モzzarella、釜揚げしらす、青のり、生クリーム、グラナパダーノ	
	Montebianco (Ricotta, Pancetta, Caper, Mozzarella, Grana padano, Black pepper)	2,050 (2,255)
	モンテビアンコ リコッタ、パンチェッタ、ケイパー、モzzarella、グラナパダーノ、黒胡椒	
	Bismarck (Mozzarella, Soft-boiled egg, Pancetta, Mushroom, Basil, Grana padano)	2,180 (2,398)
	ビスマルク モzzarella、半熟卵、パンチェッタ、マッシュルーム、バジル、グラナパダーノ	
	Antichi Sapori (Smoked mozzarella, Ham, Cherry tomatoes, Arugula, Grana padano)	2,180 (2,398)
	アンティキサボーリ 燻製モzzarella、ハム、チェリートマト、ルッコラ、グラナパダーノ	
	Quattro Formaggi (Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Grana padano, Basil)	2,180 (2,398)
	クアトロフォルマッジ リコッタ、ゴルゴンゾーラ、モzzarella、グラナパダーノ、バジル	

	Change : Mozzarella → Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella	+550 (+60.5)
	モzzarella → 水牛モzzarella または 燻製モzzarellaに変更	

MOTHERS

Trattoria e Pizzeria

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。
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.

RECOMMEND

ANTIPASTO MISTO

Antipasto misto
前菜盛り合わせ 2名様分 2,000 / 3名様分 3,000
(2,200) (3,300)

Stracciatella (Ubuyama, Aso) and Benimadonna orange (Ehime) caprese
阿蘇・産山産のストラッチャテッラと
愛媛産紅まどんなのカブレゼ 1,680
(1,848)

Today's fresh fish carpaccio
本日の鮮魚のカルパッチョ 1,340
(1,474)

Scallop (Hokkaido) and seasonal fruits tartar
北海道産 ホタテと季節のフルーツのタルタル 1,320
(1,452)

Today's fresh fish acqua pazza
本日の鮮魚のアクアパッツァ ask

Porcini and shrimp :Paccheri
ボルチーニと海老のパッケリ 1,850
(2,035)
(ナボリの巨大マカロニ)

TAPAS

-COLD-

Marinated octopus and potatoes
国産 真蛸とジャガイモのマリネ 850
(935)

Conger eel escabeche hint of saffron
穴子のエスカベッシュ サフラン風味 880
(968)

WAGYU beef (Miyazaki) carpaccio
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ 1,580
(1,738)

Daisen chicken (Tottori) involtini
stuffed with truffle, various mushroom and cream cheese
鳥取産 大地鶏のインヴォルティーニ 840
(924)

(トリュフ、色々キノコ、クリームチーズ)
Smoked duck served with stewed fig in red wine
鴨スモーク イチジクの赤ワイン煮添え 820
(902)

-HOT-

Chestnuts and pancetta arancini (rice croquette)
with a sprinkle of smoked cheese
栗とパンチェッタのアランチャーニ 2個 780
(858)

燻製チーズ掛け (ライスコロッケ)
Sicilian style octopus and pork meatballs
シチリア風 真蛸と豚肉のミートボール 880
(968)

Grilled seasonal vegetables served with bagna cauda sauce
季節野菜のグリル バニャカウダソース 1,080
(1,188)

Steamed mussels (Sanriku) with black pepper
三陸産 ムール貝の胡椒蒸し 960
(1,056)

Stewed WAGYU beef (Miyazaki) in red wine with pepper-peposo-
宮崎産 都萬牛の胡椒煮込み ペポージ 1,320
(1,452)

SALUMERIA

Aged Prosciutto ,17 month (Citterio co.) plate 1,800
チッテリオ社 17ヶ月熟成プロシュートづくし (1,980)

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
商品開発を手掛けております。

Coppa-pork butt ham- 700 Mortadella 600
コッパ 豚肩の生ハム (770) モルタデッラ (660)

Finocchiona 650 Chorizo salami 750
フィノッキオーネ (715) チョリソーサラミ (825)

Lonza-pork loin ham- 700 Fresh black pepper salami 700
ロンツァ 豚ロースの生ハム (770) 生黒胡椒のサラミ (770)

Six kinds of assorted salami and cured ham, freshly sliced S 1,350
擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ (1,485)

L 1,820
(2,002)

+
Pizza bread 530
(583)

ピッツァパーネ (ピザ生地パン)
.....

SALAD

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

Garden salad with onion dressing S 880 L 1,150
三浦野菜のガーデンサラダ (968) (1,265)

Rucola and fruits tomatoes salad with balsamic sauce L 1,100
ルッコラとフルーツトマトのサラダ (1,210)

バルサミコソース

FRITTO

Various seafood and seasonal vegetables fritto misto 1,240
魚介類と季節の野菜のフリットミスト (1,364)

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

Prosciutto gratin croquette 360
生ハムのグラタンコロッケ (1個) (396)

French fries 550
フライドポテト (605)

PASTA

Classic Pomodoro served with homemade ricotta cheese on top :Spaghetti 1,230
クラシックボモドーロ 自家製リコッタチーズ添え (1,353)

Oysters (Hiroshima) and crown daisy peperoncino :Spaghetti 1,480
広島産 牡蠣と春菊のペペロンチーノ (1,628)

Shrimp and jerusalem artichoke in tomato sauce :Spaghetti 1,400
海老と菊芋のトマトソース (1,540)

Carbonara - using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghetti 1,480
立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ (1,628)

Duck bianco bolognese scent of truffle:Tagliatelle :Spaghetti 1,540
鴨のビアンコボロネーゼ トリュフ風味 (1,694)

Stewed Ezo deer in red wine and tmato sauce :Pici 1,600
蝦夷鹿の赤ワインとトマト煮込みのソース (1,760)

:ビチ

MAIN

Grilled swordfish with browned anchovy butter and capers sauce メカジキのグリル 1,820
焦がしアンチョビバターとケイパーのソース (2,002)

Mochi pork (Yamagata) cutlet with a sprinkle of parmigiano 山形産 もち豚のカツレツ パルミジャーノかけ 1,920
(2,112)

Roasted lamb shoulder loin and Iuca no mezame potato served with gremolata (parsley and lemon sauce) 子羊肩ロースとインカのめざめのロースト 2,200
(2,420)

パセリとレモンのソース、グレモラータ添え
WAGYU beef (Miyazaki) tagliata served with rucola and parmigiano 宮崎産 都萬牛のタリアート 3,080
(3,388)

ルッコラとパルミジャーノ

SIDE OF WINE

Rosmarino 680
素焼きのピッツァ ロズマリーノ (748)

Chicken liver tuscan style bruschetta 680
鶏レバーのブルスケッタ トスカーナ風 (748)

Sweet potato chips and mascarpone 680
さつまいもチップスとマスカルポーネ (748)

Three kinds of assorted cheese 1,450
チーズ3種盛り合わせ (1,595)

Olives 550
オリーブ (605)

Italian pickles 530
イタリアンピクルス (583)