

BEER

Heartland 680
ハートランド (748)

GUINNESS extra stout 800
ギネス エクストラスタウト (880)

KIRIN Green's Free (non.alc) 650
キリングリーンスフリー (715)

WHISKY

Extra-strong soda highball 650
高圧炭酸ハイボール (715)

Ginger highball 750
ジンジャーハイボール (825)

Canadian club 650
カナディアンクラブ (715)

Maker's mark 750
メーカーズマーク (825)

Caol ila 12y 1,080
カリラ12年 (1,188)

Hakushu 1,300
白州 (1,430)

SOFT DRINK

Homemade ginger ale 680
自家製ジンジャーエール (748)

Coca cola 500
コカコーラ (550)

Homemade Lemonade 680
自家製レモネード (748)

S.pellegrino (sparkling water) 880
サンペレグリノ(750ml) (968)

100% apple juice (Aomori) 580
青森100% りんごジュース (638)

Unshu orange juice (Ehime) 680
愛媛 温州みかんジュース (748)

Sicilian blood orange juice 680
シチリアブラッドオレンジジュース (748)

SEASONAL FRESH FRUITS COCKTAIL

 Peach Mojito 980
(peach liqueur, mint, white rum, tonic water) (1,078)
桃のモヒート
(国産桃リキュール、ミント、
ホワイトラム、トニックウォーター)

OUR ORIGINAL COCKTAILS

 Craft Lemon Sour 680
(homemade lemon syrup, lemon, gin, soda) (748)
クラフトレモンサワー
(自家製レモンシロップ、レモン、ジン、ソーダ)

 Golden Kiwi and White Wine Sangria 780
(golden kiwi, apple juice, white wine) (858)
ゴールドエンキウイと白ワインのサングリア
(ゴールドエンキウイ、アップルジュース、白ワイン)

 Pear and Ginger Cocktail 780
(pear liqueur, homemade ginger syrup, lemon) (858)
梨と生姜のカクテル
(梨リキュール、自家製ジンジャーシロップ、レモン)

SIGNATURE COCKTAILS

 Tanqueray Gin and Tonic 780
(tanqueray, lime, tonic) (858)
タンカレージントニック
(タンカレー、ライム、トニック)

 Aperol Spritzer 850
(aperol, sparkling wine, fresh orange) (935)
アペロールスプリッツァー
(アペロール、スパークリングワイン、フレッシュオレンジ)

 Espresso Martini 980
(vodka, coffee liqueur, espresso) (1,078)
エスプレッソマティーニ
(ウォッカ、コーヒーリキュール、エスプレッソ)

CAFE

Coffee (ice/hot) 550
コーヒー (605)

Seasonal flavor tea (ice/hot) 550
季節のフレーバーティー (605)

Chamomile (hot only) 550
カモミール (605)

Vintage black tea (ice/hot) 550
ヴィンテージブラックティー (605)

SPARKLING WINE

De Angeli Prosecco デ・アンジェリ プロセッコ イタリア/ヴェネト グレラ #フレッシュな泡 #青りんご #アカシア	<i>Glass</i> 980 (1,078)	<i>Bottle</i> 4,900 (5,390)	Champagne Bellerma Brut シャンパーニュ ベラマン・ブリュット フランス/シャンパーニュ ピノ・ノワール55%、ピノ・ムニエ40%、シャルドネ5% #南国フルーツ #ほんのりオーク #程よいボリューム	<i>Bottle</i> 7,800 (8,580)
---	--------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------

ORANGE WINE

Humming Tree ハミング トウリー 南アフリカ/ウエスタン・ケープ シュナン・ブラン #優しいタンニン #熟れた杏と紅茶 #ナチュール初心者向け	<i>Glass</i> 1,020 (1,122)	<i>Bottle</i> 4,900 (5,390)	Same River Twice Orange セイム・リヴァー・トワイス・オレンジ フランス/ローヌ グルナッシュ・ブラン20%、ロール20%、ヴィオニエ20% #完熟ベリー #スモーク&スパイシー #お肉ぴったり	<i>Bottle</i> 7,800 (8,580)
---	----------------------------------	-----------------------------------	--	-----------------------------------

WHITE

Primi Soli Trebbiano プリミソリ トレビアーノ イタリア/プーリア トレビアーノ #すっきり軽やか #レモンと青りんご #低アルコール	<i>Glass</i> 750 (825)	<i>Bottle</i> 3,520 (3,872)	Primi Soli Sangiovese プリミソリ サンジョベーゼ イタリア/プーリア サンジョベーゼ #軽め #フレッシュベリー #低アルコール	<i>Glass</i> 750 (825)	<i>Bottle</i> 3,520 (3,872)
---	------------------------------	-----------------------------------	---	------------------------------	-----------------------------------

Bend Chardonnay ベント シャルドネ アメリカ/カリフォルニア シャルドネ #南国フルーツ #ほんのりオーク #程よいボリューム		3,980 (4,378)	Tanis Gran Reserva タニス・グラン・レゼルバ スペイン/バルデペーニャス テンブラニリーヨ #完熟ベリー #スモーク&スパイシー #お肉ぴったり		3,890 (4,279)
---	--	------------------	---	--	------------------

Montagne Noire Viognier モンターニュ・ノワール ヴィオニエ フランス/ラングドック ヴィオニエ #ミネラル #華やかなアロマ #リッチな味わい		4,800 (5,280)	Bend Cabernet Sauvignon ベント カベルネ・ソーヴィニヨン アメリカ/カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン #ブラックチェリー #オーク樽 #柔らかなタンニン		4,500 (5,950)
---	--	------------------	--	--	------------------

Yamanashi Koshu 山梨 甲州 日本/山梨 甲州 #和柑橘の香り #すっきり #魚介にぴったり	880 (968)	5,400 (5,940)	Old Coach Road Pinot Noir オールド・コーチ・ピノノワール ニュージーランド/ネルソン ピノ・ノワール #スパイシー #ジューシー #ブラックベリー	970 (1,067)	5,800 (6,380)
---	--------------	------------------	--	----------------	------------------

Old Coach Road Sauvignon Blanc オールド・コーチ・ソーヴィニヨンブラン ニュージーランド/ネルソン ソーヴィニヨン・ブラン #トロピカル #爽やかミネラル #ハーブ		6,800 (7,480)	Petit Enira プティ・エニーラ ブルガリア/バザルジク メルロー、シラー #ジビエに合う #ワイン好きにおすすめしたい #余韻長め		6,200 (6,820)
---	--	------------------	--	--	------------------

Wickhams Road Yarra Valley CH ウィツカムズロード ヤラ・ヴァレー オーストラリア/ヤラ・ヴァレー シャルドネ #樽香 #桃 #キレのある酸	1,100 (1,210)	7,800 (8,580)	Chikumagawa Rouge 千曲川ルーージュ 日本/長野 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ #ラズベリー #リコリス #軽やかなドライ	1,120 (1,232)	7,800 (8,580)
--	------------------	------------------	---	------------------	------------------

Chikumagawa Blanc 千曲川ブラン 日本/長野 CH,Ri,SB #レモンと白い花 #スマートな辛口 #すっきり華やか		8,850 (9,735)	Deep Sands Shiraz ディー・プサンズ シラーズ オーストラリア/マクラーレン・ゲイル シラーズ #重ため #プラムやベッパパー #肉に合う		8,580 (9,438)
--	--	------------------	---	--	------------------

Today's White Wine 本日の白ワイン #スタッフおすすめ	ask		Today's Red Wine 本日の赤ワイン #スタッフおすすめ	ask	
--	-----	--	--	-----	--



CARPIGIANI

Freshly Made Gelato

500

出来立てジェラート

(550)

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 +200
ビターキャラメル (220)

Italian Espresso +250
イタリアンエスプレッソ (275)



Tiramisu
ティラミス

680
(748)



Rich panna cotta
濃厚パannaコッタ

680
(748)



Basque-style cheesecake
バスク風チーズケーキ

680
(748)



No bake gateau chocolat
生ガトーショコラ

680
(748)

CAFE

Coffee (ice/hot) 550
コーヒー (605)
Seasonal flavor tea (ice/hot) 550
季節のフレーバーティー (605)

Chamomile (hot only) 550
カモミール
Vintage black tea (ice/hot) 550
ヴァンテージブラックティー

DOLCE

MOTHERS
Bar • Restaurant • Cafe

DINNER COURSE

<APPETIZER>

Fig (Aichi) and stracciatella
insalata

愛知産 無花果とストラッチャテッラの
インサラータ

<COLD DISH>

Broad velvet shrimp (Toyama) and zucchini potage served cold
with almond oil

富山産 白海老とズッキーニの冷製ポタージュ
アーモンドのオイル

<PASTA>

Octopus (Kagoshima) and Amanaga sweet pepper
peperoncino

鹿児島産 蛸と甘長唐辛子のペペロンチーノ

<PESCE>

Grilled marlin (Miyagi)
with puttanesca sauce

宮城産 カジキのグリル
プッタネスカソース

<MAIN>

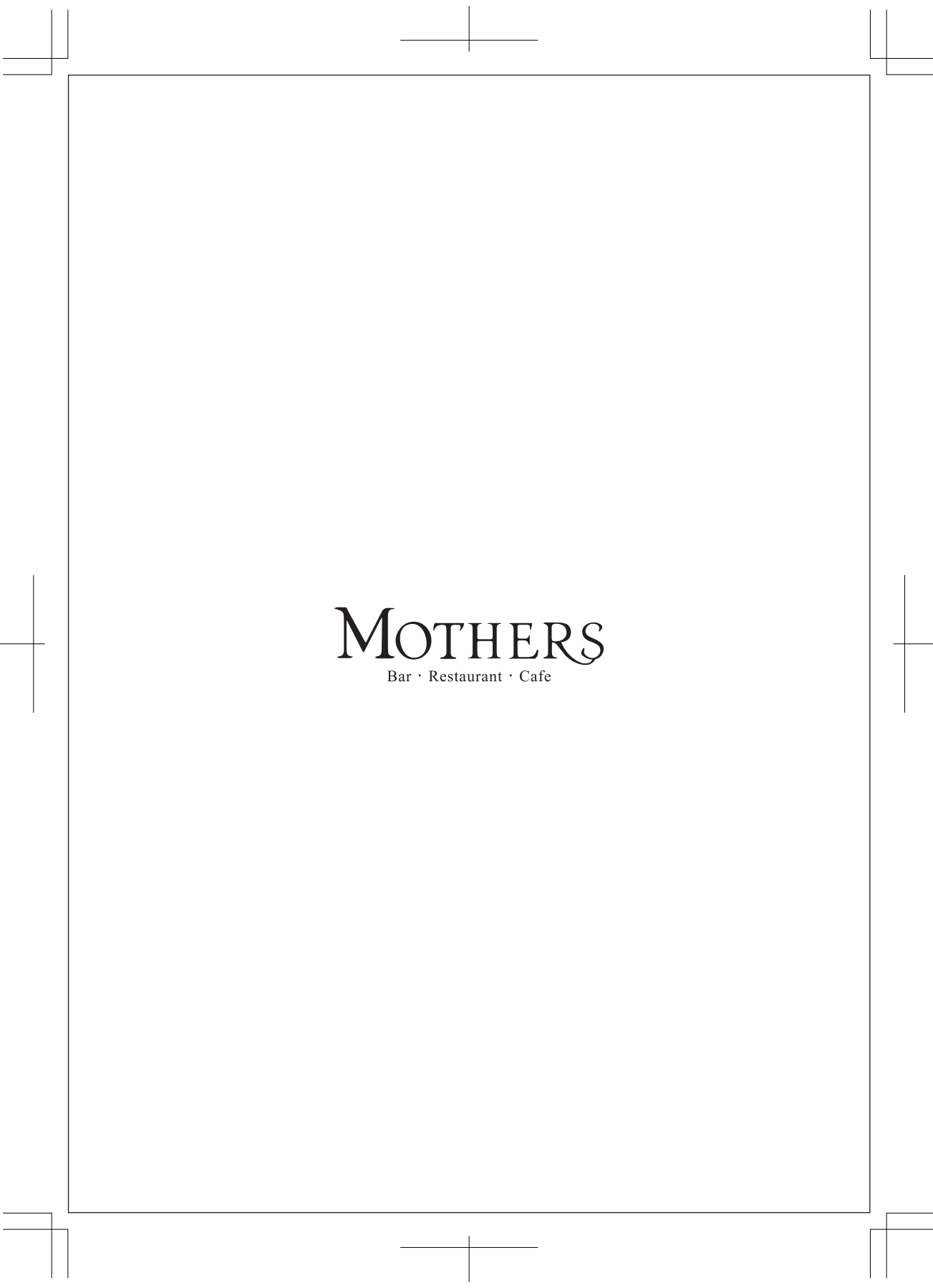
Grilled duck breast
with orange mustard sauce

鴨胸肉のグリル
オレンジマスタードソース

<DOLCE>

Homemade pistachio gelato
with berry sauce

ピスタチオの自家製ジェラート
ベリーソース



MOTHERS

Bar · Restaurant · Cafe

DINNER RECOMMEND

Homemade stracciatella and seasonal fruits 自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ	1,980 (2,178)
Whitebait (Aichi, Shinojima) bruschetta 愛知 篠島産 生シラスのブリュスケッタ	2ps 980 (1,078)
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 (アーモンド、バジル、フルーツトマトのソース)	1,620 (1,782)
Today's pasta 本日のパスタ	ask

APPETIZER

-COLD-	
Today's oyster 全国各地から届く本日のオイスター 60時間洗浄済み	ask
Marinated octopus (Kagoshima) and avocado 鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ	980 (1,078)
Gorgonzola mousse bruschetta ゴルゴンゾーラムースのブリュスケッタ	1ps 450 (495)
-SIDE OF WINE-	
Anchovy olive アンチョビオリーブ	480 (528)
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)
Assorted organic cheese オーガニックチーズの盛り合わせ	1,680 (1,848)

SALAD

Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750 / L 970 (S 825 / L 1,067)
Homemade ricotta cheese and soft-boiled egg nicoise salad 自家製リコッタチーズと半熟卵の ニース風サラダ	S 1,080 / L 1,350 (S 1,188 / L 1,485)
Grilled seasonal vegetables served with bagna cauda sauce 季節野菜のグリル バーニャカウダソース	1,280 (1,408)

JOSPER GRILL

Authentic charcoal grilled using Spanish-made "JOSPER GRILL". By baking it all at once in a high-temperature charcoal oven, the outside is fragrant and crispy, and the inside is surprisingly juicy. The aroma of charcoal transfers nicely to the ingredients, bringing out the maximum flavor. スペイン製の「JOSPER GRILL」を使用した本格炭火焼き。高温の炭火オーブンで一気に焼き上げることで、外は香ばしくカリッと、中は驚くほどジューシーに仕上がります。炭の香りが食材にはとよく移り、旨味を最大限に引き出します。	
<MEAT>	
Grilled Ezo deer thigh (Hokkaido) 北海道産 蝦夷鹿もも肉のグリル	2,800 (3,080)
Low temperature cooked guinea fowl breast (Iwate) with clam stock beurre blanc sauce 岩手産 ホロホロ鶏胸肉の低温調理 アサリ出汁のブルブランソース	3,850 (4,235)
Grilled Houjiyu pork (Nagasaki) with yuzukoshou sauce 長崎産 芳寿豚のグリル 柚子胡椒ソース	2,950 (3,245)
Grilled Satsuma native fowl (Kagoshima) 鹿児島産 薩摩黒鶏のグリル	2,980 (3,278)
Grilled Toman beef chuck eye roll (Miyazaki) 宮崎産 都萬牛 肩ロースのグリル	4,950 (5,445)
<FISH>	
Grilled marlin (Miyagi) with puttanesca sauce 宮城産 カジキのグリル プッタネスカソース	2,250 (2,475)
Today's josper grill 本日のジョスパークリル	ask

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 1,820 (S 1,485 / L 2,002)
 秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工場で最低12ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。	
Japanese-made prosciutto 国産プロシュート	1,250 (1,375)
 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。	
Coppa -pork butt ham- コッパ 豚肩の生ハム	700 (770)
Aged wine salami ワイン熟成サラミ	700 (770)
Tuna cured ham マグロの生ハム	700 (770)
Finocchiona フィノッキオーネ	700 (770)
Japanese pepper mortadella 山椒モルタデッラ	700 (770)
Fresh pepper salami 生胡椒サラミ	700 (770)
Assorted bread from Loro bakery ロロベーカリーのパン盛り合わせ	580 (638)

HOT DISH&FRITTO

Soft-shell shrimp charcoal ajillo ソフトシェルシュリンプの炭アヒージョ	980 (1,078)
Black truffle ravioli 黒トリュフのラビオリ	1,380 (1,518)
Pumpkin gnocchi with browned butter sauce カボチャのニョッキ 焦しバターソース	1,250 (1,375)
Pulled pork and steppen cheese quesadilla ブルドボークとステッペンチーズのケサディーヤ	1,140 (1,254)
Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース	1,850 (2,035)
French fries 生じゃがいもフライドポテト	600 (660)
Squid (Kagoshima) and fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860 (946)
Spicy nachos potatoes with avocado dip and sour cream スパイシーナチョスポテト アボガドのディップとサワークリーム	890 (979)

PASTA&RISOTTO

Clams and dried mullet roe peperoncino : Spaghettini 北海アサリとカラスミのペペロンチーノ :スパゲティーニ	1,500 (1,650)
Sardine (Aichi) and eggplant in light tomato sauce : Spaghettini 愛知産 鰯と茄子の軽いトマトソース :スパゲティーニ	1,450 (1,595)
Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) : Spaghettini 立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ :スパゲティーニ	1,450 (1,595)
Toman beef (Miyazaki) bolognese : Tagliatelle 宮崎産 都萬牛のボロネーゼ :手打ちタリアッテレ	1,700 (1,870)
Hasegawa's mushroom cheese risotto 長谷川マッシュルームのチーズリゾット	1,350 (1,485)

DINNER COURSE

お一人様
5,000 yen
(tax included)

[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>

Fig (Aichi) and stracciatella
insalata

愛知産 無花果とストラッチャテッラの
インサラータ

<COLD DISH>

Broad velvet shrimp (Toyama) and zucchini potage served cold
with almond oil

富山産 白海老とズッキーニの冷製ポタージュ
アーモンドのオイル

<PASTA>

Octopus (Kagoshima) and Amanaga sweet pepper
peperoncino

鹿児島産 蛸と甘長唐辛子の
ペペロンチーノ

<PESCE>

Grilled marlin (Miyagi)
with puttanesca sauce

宮城産 カジキのグリル
ブッタネスカソース

<MAIN>

Grilled duck breast
with orange mustard sauce

鴨胸肉のグリル
オレンジマスタードソース

<DOLCE>

Homemade pistachio gelato
with berry sauce

ビスタチオの自家製ジェラート
ベリーソース

BEER

 Heartland ハートランド	680 (748)
 GUINNES extra stout ギネス エクストラスタウト	800 (830)
 KIRIN Green' s Free (Non.alc) キリングリーンズフリー	650 (715)

WHISKY

Extra-strong soda highball 650 高圧炭酸ハイボール (715)	
Canadian club 650 カナディアンクラブ (715)	Caol ila 12y 1,080 カリラ12年 (1,188)
Maker's mark 750 メーカーズマーク (825)	Hakushu 1,300 白州 (1,430)

SEASONAL FRESH FRUITS COCKTAIL

 Peach Mojito 桃のモヒート (国産桃リキュール、ミント、ホワイトラム、トニックウォーター)	980 (1,078)
---	----------------

OUR ORIGINAL COCKTAILS

Craft Lemon Sour クラフトレモンサワー (自家製レモンシロップ、レモン/ジン、ソーダ)	680 (748)
Golden Kiwi and White Wine Sangria ゴールドンキウイと白ワインのサングリア (ゴールドンキウイ、アップルジュース、白ワイン)	780 (858)
Pear and Ginger Cocktail 梨と生姜のカクテル (梨リキュール、自家製ジンジャーシロップ、レモン)	780 (858)

SIGNATURE COCKTAILS

Tanqueray Gin and Tonic タンカレージントニック (タンカレー、タイム、トニック)	780 (858)
Aperol Spritzer アペロールスプリッツァー (アペロール、スバータリンダワイン、フレッシュオレンジ)	850 (935)
Espresso Martini エスプレッソマティーニ (クオッカ、コーヒーリキュール、エスプレッソ)	980 (1,078)

SOFT DRINK

Homemade ginger ale 680 自家製ジンジャーエール (748)	100% apple juice (Aomori) 580 青森100%りんごジュース (638)
Coca cola 500 コカコーラ (550)	Unshu orange juice (Ehime) 680 愛媛 温州みかんジュース (748)
Homemade Lemonade 680 自家製レモネード (748)	Sicilian blood orange juice 680 シチリア ブラッドオレンジジュース (748)
Spellegrino (sparkling water) 880 サンペレグリノ(750ml) (968)	

CAFE

Coffee (ice/hot) 550 コーヒー (605)	Chamomile (hot only) 550 カモミール (605)
Seasonal flavor tea (ice/hot) 550 季節のフレーバーティー (605)	Vintage black tea (ice/hot) 550 ヴィンテージブラックティー (605)

MOTHERS
Bar・Restaurant・Cafe



Instagram

A charge of 300 yen(+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.
夕方16:00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。

WEEKDAY LUNCH COURSE

お一人様
3,500 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>

Fig (Aichi) and stracciatella
insalata

愛知産 無花果とストラッチャテッラの
インサラータ

<COLD DISH>

Broad velvet shrimp (Toyama) and zucchini potage served cold
with almond oil

富山産 白海老とズッキーニの
冷製ポタージュ
アーモンドのオイル

<PASTA>

Octopus (Kagoshima) and Amanaga sweet pepper
peperoncino

鹿児島産 蛸と甘長唐辛子の
ペペロンチーノ

<MAIN>

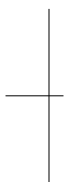
Grilled duck breast
with orange mustard sauce

鴨胸肉のグリル
オレンジマスタードソース

<DOLCE>

Homemade pistachio gelato
with berry sauce

ピスタチオの自家製ジェラート
ベリーソース



MOTHERS

Bar · Restaurant · Cafe



Instagram

A charge of 300 yen(+tax) per person
will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.
夕方16:00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 RECOMMEND

Homemade stracciatella and seasonal fruits 自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ	1,980 (2,178)
Whitebait (Aichi, Shinojima) bruschetta 愛知 篠島産 生シラスのブリュスケッタ	2ps 980 (1,078)
Fruit tomatoes (Kouchi) and stracciatella pomodoro : Paccheri 高知産 フルーツトマトとストラッチャテッラの ポモドロー :パッケリ	1,250 (1,375)
Today's pasta 本日のパスタ	ask

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 1,820**
(S 1,485 / L 2,002)



秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工房で最低12ヶ月
以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。

Japanese-made prosciutto
国産プロシュート **1,250**
(1,375)

Assorted bread from Loro bakery
ロロベーカリーのパン盛り合わせ **580**
(638)

SALAD

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

Homemade ricotta cheese and soft-boiled egg
nicoise salad
自家製リコッタチーズと半熟卵のニース風サラダ **S 1,080 / L 1,350**
(S 1,188 / L 1,485)

FRITTO

French fries
生じゃがいものフライドポテト **600**
(660)

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

JOSPER GRILL

Authentic charcoal grilled using Spanish-made "JOSPER GRILL". By baking it all at once in a high-temperature charcoal oven, the outside is fragrant and crispy, and the inside is surprisingly juicy. The aroma of charcoal transfers nicely to the ingredients, bringing out the maximum flavor. スペイン製の「JOSPER GRILL」を使用した本格炭火焼き。高温の炭火オーブンで一気に焼き上げること、外は香ばしくカリッと、中は驚くほどジューシーに仕上がります。炭の香りが食材にはとよく移り、旨味を最大限に引き出します。

<MEAT>

Grilled Ezo deer thigh (Hokkaido)
北海道産 蝦夷鹿もも肉のグリル **2,800**
(3,080)

Low temperature cooked guinea fowl breast (Iwate)
with clam stock beurre blanc sauce
岩手産 ホロホロ鶏胸肉の低温調理
アサリ出汁のブルブランソース **3,850**
(4,235)

Grilled Houjyu pork (Nagasaki) with yuzukoshou sauce
長崎産 芳寿豚のグリル 柚子胡椒ソース **2,950**
(3,245)

Grilled Satsuma native fowl (Kagoshima)
鹿児島産 薩摩黒鶏のグリル **2,980**
(3,278)

Grilled Toman beef chuck eye roll (Miyazaki)
宮崎産 都萬牛 肩ロースのグリル **4,950**
(5,445)

<FISH>

Grilled marlin (Miyagi) with puttanesca sauce
宮城産 カジキのグリル ブッタネスカソース **2,250**
(2,475)

Today's josper grill
本日のジョスパーグリル **ask**

APPETIZER

-COLD-

Today's oysters
全国各地から届く本日のオイスター 60時間洗浄済み **ask**

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

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

-HOT-

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

Black truffle ravioli
黒トリュフのラビオリ **1,380**
(1,518)

Pumpkin gnocchi with browned butter sauce
カボチャのニョッキ 焦しバターソース **1,250**
(1,375)

Stewed beef cheek in red wine with celeriac sauce
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 根セロリのソース **1,850**
(2,035)

LUNCH SET

(SALAD AND CAFE SET)

サラダとコーヒーまたは紅茶のセット

+ **300yen** (tax in)

(SALAD, GELATO AND CAFE SET)

サラダとジェラート、コーヒーまたは紅茶のセット

+ **500yen** (tax in)

PASTA&RISOTTO

Clams and dried mullet roe peperoncino
: Spaghettini
北海アサリとカラスミのペペロンチーノ **1,500**
(1,650)

Sardine (Aichi) and eggplant in light tomato sauce
: Spaghettini
愛知産 鯖と茄子の軽いトマトソース **1,450**
(1,595)

Carbonara
-using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa)
: Spaghettini
立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ **1,450**
(1,595)

Toman beef (Miyazaki) bolognese
: Tagliatelle
宮崎産 都萬牛のボロネーゼ
: 手打ちタリアテッレ **1,700**
(1,870)

Hasegawa's mushroom cheese risotto
長谷川マッシュルームのチーズリゾット **1,350**
(1,485)

Only on weekdays : large portion of pasta
平日LUNCH TIMEのみ パスタ大盛り **+500**
(550)

DOLCE



Freshly Made Gelato
出来立てジェラート **500**
(550)

[Topping] Bitter Caramel +200 Italian Espresso +250
ビターキャラメル (220) イタリアンエスプレッソ (275)

Tiramisu
ティラミス **680**
(748)

Rich panna cotta
濃厚パannaコッタ **680**
(748)

Basque-style cheesecake
バスク風チーズケーキ **680**
(748)

No bake gateau chocolat
生ガトーショコラ **680**
(748)

LUNCH COURSE

お一人様
2,980 yen
(tax included)

[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>

Fig (Aichi) and stracciatella
insalata

愛知産 無花果とストラッチャテッラの
インサラータ

<COLD DISH>

Broad velvet shrimp (Toyama) and zucchini potage served cold
with almond oil

富山産 白海老とズッキーニの
冷製ポタージュ
アーモンドのオイル

<PASTA>

Octopus (Kagoshima) and Amanaga sweet pepper
peperoncino

鹿児島産 蛸と甘長唐辛子の
ペペロンチーノ

<MAIN>

Grilled duck breast
with orange mustard sauce

鴨胸肉のグリル
オレンジマスタードソース

<DOLCE>

Homemade pistachio gelato
with berry sauce

ビスタチオの自家製ジェラート
ベリーソース

BEER



Heartland
ハートランド

680
(748)



GUINNESS extra stout
ギネス エクストラスタウト

800
(880)



KIRIN Green's Free (Non.alc)
キリングリーンズフリー

650
(715)

WHISKY

Extra-strong soda highball 650
高圧炭酸ハイボール (715)

Canadian club 650
カナディアンクラブ (715)

Caol ila 12y 1,080
カリラ12年 (1,188)

Maker's mark 750
メーカーズマーク (825)

Hakushu 1,300
白州 (1,430)

SEASONAL FRESH FRUITS COCKTAIL



Peach Mojito 980
桃のモヒート (1,078)
(国産桃リキュール、ミント、ホワイトラム、トニックウォーター)

OUR ORIGINAL COCKTAILS

Craft Lemon Sour 680
クラフトレモンサワー (748)

(自家製レモンシロップ、レモン/ジン、ソーダ)

Golden Kiwi and White Wine Sangria 780
ゴールデンキウィと白ワインのサングリア (858)

(ゴールデンキウィ、アップルジュース、白ワイン)

Pear and Ginger Cocktail 780
梨と生姜のカクテル (858)

(梨リキュール、自家製ジンジャーシロップ、レモン)

SIGNATURE COCKTAILS

Tanqueray Gin and Tonic 780
タンカレージントニック (858)

(タンカレー、タイム、トニック)

Aperol Spritzer 850
アペロールスプリッツァー (935)

(アペロール、スパークリングワイン、フレッシュオレンジ)

Espresso Martini 980
エスプレッソマティーニ (1,078)

(クオッカ、コーヒーリキュール、エスプレッソ)

SOFT DRINK

Homemade ginger ale 680
自家製ジンジャーエール (748)

100% apple juice (Aomori) 580
青森100%りんごジュース (638)

Coca cola 500
コカコーラ (530)

Unshu orange juice (Ehime) 680
愛媛 温州みかんジュース (748)

Homemade Lemonade 680
自家製レモネード (748)

Sicilian blood orange juice 680
シチリア
ブラッドオレンジジュース (748)

S.pellegrino (sparkling water) 880
サンペレグリノ(750ml) (968)

CAFE

Coffee (ice/hot) 550
コーヒー (605)

Chamomile (hot only) 550
カモミール (605)

Seasonal flavor tea (ice/hot) 550
季節のフレーバーティー (605)

Vintage black tea (ice/hot) 550
ヴィンテージブラックティー (605)

MOTHERS

Bar・Restaurant・Cafe

LUNCH MENU



Instagram

A charge of 300 yen(+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 4:00 p.m. in the evening.
夕方16:00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。