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*

Whitebait (Aichi, Shinojima) bruschetta
愛知 篠島産 生シラスのブリュスケッタ — *980* *(1,078)*

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

Today's fresh fish carpaccio with arbequina oil and dried mullet roe
本日の鮮魚のカルパッチョ アルベキーナオイルとカラスミ — *1,680* *(1,848)*

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 — *1,680* *(1,848)*

-HOT-

Head-on shrimp ajillo
有頭エビのアヒージョ — *980* *(1,078)*

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

Steamed mussels (Iwate) in white wine
岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し — *1,050* *(1,155)*

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

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)*

Prosciutto plate (Tohoku ham)
東北ハムより プロシュートづくし — *980* *(1,078)*

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。

Coppa -pork butt ham-
コッパ 豚肩の生ハム — *700* *(770)*

Fresh pepper salami
生胡椒サラミ — *700* *(770)*

Finocchiona
フィノッキオーネ — *700* *(770)*

Chorizo salami
チョリソーサラミ — *700* *(770)*

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。炭の香りが食材にほどよく移り、旨味を最大限に引き出します。

-VEGETABLE-

Grilled seasonal vegetables (Ebihara farm, Tochigi)
栃木 海老原ファームのグリル野菜 — *1,450* *(1,595)*

-MEAT-

Grilled Miou chicken (Yamanashi)
山梨産 美桜鶏のグリル — *2,980* *(3,278)*

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 アサリ出汁のブールブランソース — *200g 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 — *250g 2,950* *(3,245)*

Lamb rack (Australia)
オーストラリア産 ラムラック — *3,000* *(3,300)*

Grilled Toman beef chuck eye roll (Miyazaki)
宮崎産 都萬牛 肩ロースのグリル — *150g 4,950* *(5,445)*

Grilled Ezo venison thigh (Hokkaido)
北海道産 蝦夷鹿もも肉のグリル — *200g 2,800* *(3,080)*

-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 — *200g 2,250* *(2,475)*

Trout salmon with smoked mushroom sauce
トラウトサーモン スモークマッシュルームソース — *200g 2,450* *(2,695)*

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)*

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* *(S 1,210 / L 1,595)*

PASTA&RISOTTO

Pacific saury (Hokkaido) and Kujo green onion peperoncino
: Spaghettini
北海道産 秋刀魚と九条ネギのペペロンチーノ :スパゲティーニ — *1,280* *(1,408)*

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 — *1,480* *(1,628)*

Smoked bacon amatriciana
: Spaghettini
スモークベーコンのアマトリチャーナ :スパゲティーニ — *1,450* *(1,595)*

Mushroom in cream sauce scent of porcini
: Tagliatelle
ポルチーニ香るキノコクリーム :手打ちタリアテッレ — *1,680* *(1,848)*

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 — *1,380* *(1,518)*

Today's pasta
本日のパスタ — *ask*

Octopus (Kagoshima) risotto in light tomato sauce
鹿児島産 蛸と軽いトマトソースのリゾット — *1,480* *(1,628)*

SIDE OF WINE

Anchovy olive
アンチョビオリーブ — *480* *(528)*

Rum raisin butter
ラムレーズンバター — *500* *(550)*

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

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)*

DINNER COURSE

お一人様
4,500 yen
(4,950yen)

<APPETIZER>
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

<HOT DISH>
Various mushroom consommé
with deer tortellini
色々きのこのコンソメ
鹿肉のトルテッリーニ

<PASTA>
Pacific saury (Hokkaido) carrettiera
北海道産 秋刀魚の
カルティエラ

<PESCE>
Josper grilled flounder
served with ratatouille
天然平目のジョスパーグリル
ラタトゥイユ

<MAIN>
Josper grilled Miou chicken (Yamanashi)
with cacciatora sauce
山梨産 美桜鶏のジョスパーグリル
カチャトーラソース

<DOLCE>
Milk panna cotta
-persimmon and osmanthus-
ミルクパンナコッタ
柿と金木犀

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Google
Reviews

Instagram

MOTHERS
Bar · Restaurant · Cafe

A charge of 400 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 400 円（+ 税）を頂戴しております。

LUNCH

LUNCH SET

(SALAD AND CAFE SET)
サラダとコーヒーまたは紅茶のセット
+300 yen (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
+500 yen (tax in)

PASTA&RISOTTO

Pacific saury (Hokkaido) and Kujo green onion peperoncino
: Spaghettini
北海道産 秋刀魚と九条ネギのペペロンチーノ *1,280* *(1,408)*
:スパゲティーニ

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 *1,480* *(1,628)*
:スパゲティーニ

Smoked bacon amatriciana : Spaghettini
スモークベーコンのアマトリチャーナ *1,450* *(1,595)*
:スパゲティーニ

Mushroom in cream sauce scent of porcini
: Tagliatelle
ポルチーニ香るキノコクリーム *1,680* *(1,848)*
:手打ちタリアテッレ

Today's pasta
本日のパスタ *ask*

Octopus (Kagoshima) risotto in light tomato sauce
鹿児島産 蛸と軽いトマトソースのリゾット *1,480* *(1,628)*

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

LUNCH

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。
炭の香りが食材にほどよく移り、旨味を最大限に引き出します。

-MEAT-

Grilled Miou chicken (Yamanashi)
山梨産 美桜鶏のグリル *2,980* *(3,278)*

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 *200g 3,850* *(4,235)*
アサリ出汁のブールブランソース

Grilled Houjyu pork (Nagasaki) with yuzukoshou sauce
長崎産 芳寿豚のグリル *250g 2,950* *(3,245)*
柚子胡椒ソース

Lamb rack (Australia)
オーストラリア産 ラムラック *3,000* *(3,300)*

Grilled Toman beef chuck eye roll (Miyazaki)
宮崎産 都萬牛 肩ロースのグリル *150g 4,950* *(5,445)*

Grilled Ezo venison thigh (Hokkaido)
北海道産 蝦夷鹿もも肉のグリル *200g 2,800* *(3,080)*

-FISH-

Grilled marlin (Miyagi) with puttanesca sauce
宮城産 カジキのグリル *200g 2,250* *(2,475)*
プッタネスカソース

Trout salmon with smoked mushroom sauce
トラウトサーモン *200g 2,450* *(2,695)*
スモークマッシュルームソース

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*

Whitebait (Aichi, Shinojima) bruschetta
愛知 篠島産 生シラスのブリュスケッタ *980* *(1,078)*

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

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 *1,680* *(1,848)*

-HOT-

Head-on shrimp ajillo
有頭エビのアヒージョ *980* *(1,078)*

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)*

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 *1,380* *(1,518)*

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)*

Prosciutto plate (Tohoku ham)
東北ハムより プロシュートづくし *980* *(1,078)*

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)*

LUNCH COURSE

お一人様
2,500 yen
(2,750yen)

<APPETIZER>
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

<HOT DISH>
Various mushroom consommé
with deer tortellini
色々きのこのコンソメ
鹿肉のトルテッリーニ

<PASTA>
Pacific saury (Hokkaido) carrettiera
北海道産 秋刀魚の
カルティエラ

<MAIN>
Josper grilled Miou chicken (Yamanashi)
with cacciatora sauce
山梨産 美桜鶏のジョスパーグリル
カチャトーラソース

<DOLCE>
Milk panna cotta
-persimmon and osmanthus-
ミルクパンナコッタ
柿と金木犀

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Google
Reviews

Instagram

MOTHERS
Bar・Restaurant・Cafe

LUNCH MENU

LUNCH

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*

Whitebait (Aichi, Shinojima) bruschetta
愛知 篠島産 生シラスのブリュスケッタ — *980*

Marinated octopus (Shinojima) and avocado
篠島産 真蛸とアボカドのマリネ — *980*

Today's fresh fish carpaccio with arbequina oil and dried mullet roe
本日の鮮魚のカルパッチョ アルベキーナオイルとカラスミ — *1,680*

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 — *1,680*

-HOT-

Head-on shrimp ajillo
有頭エビのアヒージョ — *980* *(1,078)*

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

Steamed mussels (Iwate) in white wine
岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し — *1,050* *(1,155)*

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

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)*

Prosciutto plate (Tohoku ham)
東北ハムより プロシュートづくし — *980* *(1,078)*

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。

Coppa -pork butt ham-
コッパ 豚肩の生ハム — *700* *(770)*

Fresh pepper salami
生胡椒サラミ — *700* *(770)*

Finocchiona
フィノッキオーネ — *700* *(770)*

Chorizo salami
チョリソーサラミ — *700* *(770)*

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。炭の香りが食材にほどよく移り、旨味を最大限に引き出します。

-VEGETABLE-

Grilled seasonal vegetables (Ebihara farm, Tochigi)
栃木 海老原ファームのグリル野菜 — *1,450* *(1,595)*

-MEAT-

Grilled Miou chicken (Yamanashi)
山梨産 美桜鶏のグリル — *2,980* *(3,278)*

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 アサリ出汁のブールブランソース — *200g 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 — *250g 2,950* *(3,245)*

Lamb rack (Australia)
オーストラリア産 ラムラック — *3,000* *(3,300)*

Grilled Toman beef chuck eye roll (Miyazaki)
宮崎産 都萬牛 肩ロースのグリル — *150g 4,950* *(5,445)*

Grilled Ezo venison thigh (Hokkaido)
北海道産 蝦夷鹿もも肉のグリル — *200g 2,800* *(3,080)*

-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 — *200g 2,250* *(2,475)*

Trout salmon with smoked mushroom sauce
トラウトサーモン スモークマッシュルームソース — *200g 2,450* *(2,695)*

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)*

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* *(S 1,210 / L 1,595)*

LUNCH

PASTA&RISOTTO

Pacific saury (Hokkaido) and Kujo green onion peperoncino : Spaghettini
北海道産 秋刀魚と九条ネギのペペロンチーノ :スパゲティーニ — *1,280* *(1,408)*

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 — *1,480* *(1,628)*

Smoked bacon amatriciana : Spaghettini
スモークベーコンのアマトリチャーナ :スパゲティーニ — *1,450* *(1,595)*

Mushroom in cream sauce scent of porcini : Tagliatelle
ポルチーニ香るキノコクリーム :手打ちタリアテッレ — *1,680* *(1,848)*

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 — *1,380* *(1,518)*

Today's pasta
本日のパスタ — *ask*

Octopus (Kagoshima) risotto in light tomato sauce
鹿児島産 蛸と軽いトマトソースのリゾット — *1,480* *(1,628)*

SIDE OF WINE

Anchovy olive
アンチョビオリーブ — *480* *(528)*

Rum raisin butter
ラムレーズンバター — *500* *(550)*

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

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)*

WEEKEND LUNCH COURSE

お一人様
2,500 yen
（2,750yen）

<APPETIZER>
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

<HOT DISH>
Various mushroom consommé
with deer tortellini
色々きのこのコンソメ
鹿肉のトルテッリーニ

<PASTA>
Pacific saury (Hokkaido) carrettiera
北海道産 秋刀魚の
カルティエラ

<MAIN>
Josper grilled Miou chicken (Yamanashi)
with cacciatora sauce
山梨産 美桜鶏のジョスパーグリル
カチャトーラソース

<DOLCE>
Milk panna cotta
-persimmon and osmanthus-
ミルクパンナコッタ
柿と金木犀

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Google
Reviews

Instagram

MOTHERS
Bar · Restaurant · Cafe

WEEKEND
LUNCH MENU

A charge of 400 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 400 円（+ 税）を頂戴しております。

- SEASONAL FRUIT COCKTAIL -

季節の果物のカクテル：巨峰

Kyoho grape and Lemongrass Sangria — 1,100 (1,210)
(grape, honey, lemon, cinnamon, white wine)
巨峰とレモングラスのサングリア

Kyoho grape and Black Tea Tiziano (Non Alc.) — 900 (990)
(grape, tea, tonic, lemon)
巨峰と紅茶のティツィアーノ（ノンアルコール）

- SPARKLING WINE COCKTAIL -

JP Mandarin Mimosa — 850 (935)
愛媛みかんジュースのミモザ

White Peach and Sparkling Wine Cocktail — 850 (935)
白桃とスパークリングワインのカクテル

- MOCKTAILS (ALCOHOL 0%) -

Pomegranate and Ginger Squash — 750 (825)
(pomegranate, homemade ginger syrup, soda)
ザクロジンジャースカッシュ

Matcha and Honey Orange Tea — 750 (825)
(matcha, honey, JP mandarin juice)
抹茶と蜂蜜のオレンジアイスティー

P.C.Tropicana — 750 (825)
(pineapple juice, cranberry juice, coconut syrup)
P.C.トロピカーナ

- MOTHERS COCKTAILS -

Sudachi Gin and Tonic — 800 (880)
(sudachi, gin, tonic)
すだちのジントニック

Mothers Tea Cocktail — 800 (880)
(JP grapefruit, campari, tonic)
紅茶とグレープフルーツのカクテル

Peach and Pineapple Ginger Cooler — 850 (935)
(peach liqueur, pineapple juice, ginger ale)
桃とパイナップルのジンジャークーラー

JP Grapefruit and Campari Spumoni — 850 (935)
(campari, JP grapefruit, tonic)
河内晩柑とカンパリのスプモーニ

- DIGESTIF -

Nocello — 900 (990)
ノチェロ
（くるみリキュール / ストレート、ロック、ソーダ）

- BEER -

KIRIN Heartland Draft (5.0% / JP) — 770 (847)
キリン ハートランド（生ビール）

Nastro Azzurro (5.0% / Italy) — 880 (968)
ナストロ アズーロ

TACHIHI Pale Ale (5.5% / JP) — 1,300 (1,430)
立飛ペールエール

KIRIN Green's Free (non alc.0% / JP) — 750 (825)
キリン グリーンズフリー（ノンアルコール）

- HIGHBALL & SOUR -

Japanese "NIKKA" Highball — 700 (770)
強炭酸ニッカハイボール

Homemade Ginger Highball — 750 (825)
自家製ジンジャーハイボール

Homemade Lemonade Sour — 700 (770)
強炭酸レモネードサワー

- SOFT DRINK -

JP Mandarin Juice — 680 (748)
愛媛100%みかんジュース

JP Grapefruit Juice — 680 (748)
愛媛100%河内晩柑ジュース

JP Apple Juice — 680 (748)
青森100%リンゴジュース

Homemade Lemon Squash — 680 (748)
自家製レモンスカッシュ

Craft Ginger Ale — 680 (748)
クラフトジンジャーエール

Coca Cola — 650 (715)
コカコーラ

Sanpellegrino (500ml) — 880 (968)
サンペレグリノ

- CAFE -

Coffee (hot/ice) — 550 (605)
コーヒー

Ceylon Black Tea (hot/ice) — 550 (605)
オーガニックセイロンティー

Rooibos Tea (hot only) — 550 (605)
ルイボスティー

Decaf Coffee (hot only) — 550 (605)
カフェインレスコーヒー

SPARKLING WINE

Santero Black Brut — 4,800 (5,280)
サンテロ ブラック ブリュット
イタリア・ヴェネト / グレーラ 50%、シャルドネ 30%、ピノ・ビアンコ 20%
軽やか # 青リンゴと柑橘の香り # 前菜・乾杯

Champagne Montmirail Blanc de Noirs — 12,800 (14,080)
シャンパーニュ モンミレル ブラン・ド・ノワール
フランス・シャンパーニュ / ピノ・ノワール 85%、ムニエ 15%
ほどよいコク # 熟した果実とブリオッシュの香り # 特別な日に

Franciacorta Brut NV — 9,800 (10,780)
フランチャコルタ・ブリュット NV
イタリア・ロンバルディア / シャルドネ 85%、ピノ・ネロ 15%
きめ細かな泡とほどよいコク # 柑橘とパンの香り # 生ハム・魚介料理

ROSÉ WINE

No Es Pituko País Rosé — 7,000 (7,700)
ノ・エス・ピトゥコ・パイス・ロゼ
チリ・セントラル・ヴァレー / パイス 100%
軽やかな果実味 # イチゴや赤い果実の香り # 前菜・豚肉料理

Giandon Rosato — 8,000 (8,800)
ジャンドン・ロザート
イタリア・エミリア・ロマーニャ / ランブルスコ・サラミーノ 50%、スペルゴラ 25% etc.
ドライで旨みのある味わい # 赤い果実の香り # 生ハム・野菜料理

WHITE WINE

Primi Soli Trebbiano — 3,500 (3,850)
プリミソリ トレッビアーノ
イタリア・プーリア / トレッビアーノ
軽やか # レモンや柑橘の香り # 前菜・魚介料理

La Forêtière Sauvignon Blanc — 4,800 (5,280)
ラ フォルシュティエール ソーヴィニヨン・ブラン
フランス・ロワール / ソーヴィニヨン・ブラン
軽やか # ハーブとグレープフルーツの香り # 魚介・野菜料理

Bourgogne Chardonnay — 5,500 (6,050)
ブルゴーニュ シャルドネ
フランス・ブルゴーニュ / シャルドネ
ほどよいコク # 白い花とバターの香り # クリーム料理・鶏料理

Signature Riesling — 6,000 (6,600)
シグネチャー リースリング
フランス・アルザス / リースリング
やや辛口 # 白桃や白い花の香り # 魚介料理・生ハム

Ciara Catarratto Insolia — 6,500 (7,150)
チャラ カタラット インソリア
イタリア・シチリア / カタラット、インソリア
スッキリ辛口 # 南国フルーツと柑橘の香り # 魚介料理・グリル野菜

Chenin Blanc 2025 — 6,800 (7,480)
シュナン・ブラン 2025
南アフリカ・ステレンボッシュ / シュナン・ブラン
果実味と爽やかな酸 # リンゴや洋梨の香り # 魚介料理・豚肉料理

Mazekoze Wine White — 7,200 (7,920)
まぜこぜワイン
日本・山形 / デラウェア etc.
辛口で旨みのある味わい # ブドウや果実を思わせる香り # 野菜料理・魚料理

Soave Classico — 7,200 (7,920)
ソアヴェ クラシコ
イタリア・ヴェネト / ガルガーネガ
蜜を思わせる風味 # 白い花とアーモンドの香り # 白身魚・チーズ

Roquefortissime Blanc — 9,800 (10,780)
ロックフォルティッシム・ブラン
フランス・ボルドー / ソーヴィニヨン・ブラン 95%、セミヨン 5%
ふくよかな果実味 # 柑橘と白い果実の香り # 魚料理・鶏料理

Ca'Momi Chardonnay Napa Valley — 10,000 (11,000)
カモミ シャルドネ ナパ・ヴァレー
アメリカ・カリフォルニア・ナパヴァレー / シャルドネ
ふくよかなコク # 熟した果実とバニラの香り # クリーム料理・鶏肉のグリル

RED WINE

Primi Soli Sangiovese — 3,500 (3,850)
プリミソリ サンジョヴェーゼ
イタリア・プーリア / サンジョヴェーゼ
やや軽め # チェリーや赤い果実の香り # トマト料理・鶏料理

Louis Eschenauer Merlot — 4,800 (5,280)
ルイ エシェノエール メルロー
フランス・ラングドック / メルロー
ほどよいコク # ブラックチェリーの香り # 豚肉・牛肉料理

Montepulciano d'Abruzzo DOC — 5,000 (5,500)
モンテプルチアーノ ダブルッツォ DOC
イタリア・アブルッツォ / モンテプルチアーノ
しっかりしたコク # 黒い果実とスパイスの香り # 牛肉・炭火料理

Bourgogne Pinot Noir — 6,000 (6,600)
ブルゴーニュ ピノ・ノワール
フランス・ブルゴーニュ / ピノ・ノワール
やや軽め # ラズベリーやイチゴの香り # 鴨肉・鶏料理

Pinotage 2023 — 6,800 (7,480)
ピノタージュ 2023
南アフリカ・ステレンボッシュ / ピノタージュ
しっかりした果実味 # プラムや黒い果実の香り # 豚肉のグリル・牛肉料理

Rosso dei Notri — 7,200 (7,920)
ロッソ ディ ノートリ
イタリア・トスカーナ / カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー
しっかりしたコク # カシスとスパイスの香り # 牛肉・ラム肉

Ruchè di Castagnole Monferrato — 10,000 (11,000)
ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート
イタリア・ピエモンテ / ルケ
華やかでしっかりしたコク # バラやスミレ、熟した赤い果実の香り
牛肉・ラム肉・熟成チーズ

Crozes-Hermitage — 11,000 (12,100)
クローズ・エルミタージュ
フランス・ローヌ・クローズ・エルミタージュ / シラー 100%
しっかりしたコク # 黒い果実と黒胡椒の香り # 牛肉・鹿肉・ラム肉

Chianti Classico — 12,000 (13,200)
キャンティ・クラシコ
イタリア・トスカーナ / サンジョヴェーゼ 100%
しっかりした酸と渋み # チェリーとハーブの香り # トマト料理・肉のグリル

Roberto Sarotto Barolo — 13,800 (15,180)
ロベルト サロット バローロ
イタリア・ピエモンテ / ネッビオーロ
重厚 # バラと紅茶の香り # 赤身肉・熟成チーズ