

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		<i>ask</i>
Whitebait (Aichi, Shinojima) bruschetta 愛知 篠島産 生シラスのブリュスケッタ	<i>980</i> <i>(1,078)</i>	
Marinated octopus (Shinojima) and avocado 篠島産 真蛸とアボカドのマリネ	<i>980</i> <i>(1,078)</i>	
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	<i>1,680</i> <i>(1,848)</i>	
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	<i>1,680</i> <i>(1,848)</i>	
-HOT-		
Head-on shrimp ajillo 有頭エビのアヒージョ	<i>980</i> <i>(1,078)</i>	
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	<i>860</i> <i>(946)</i>	
Steamed mussels (Iwate) in white wine 岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し	<i>1,050</i> <i>(1,155)</i>	
.....		
Assorted bread from Loro bakery ロロベーカリーのパン盛り合わせ	<i>580</i> <i>(638)</i>	

SALUMERIA		
Cured ham and salami, freshly sliced 擦りたてハムとサラミの盛り合わせ	<i>S 1,350 / L 1,820</i> <i>(S 1,485 / L 2,002)</i>	
.....		
Prosciutto plate (Tohoku ham) 東北ハムより プロシュートづくし	<i>980</i> <i>(1,078)</i>	
.....		
<i>Good Aging Company</i> 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- コッパ 豚肩の生ハム	<i>700</i> <i>(770)</i>	Fresh pepper salami 生胡椒サラミ <i>700</i> <i>(770)</i>
Finocchiona フィノッキオーネ	<i>700</i> <i>(770)</i>	Chorizo salami チョリソーサラミ <i>700</i> <i>(770)</i>

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。		
.....		
-VEGETABLE-		
Grilled seasonal vegetables (Ebihara farm, Tochigi) 栃木 海老原ファームのグリル野菜	<i>1,450</i> <i>(1,595)</i>	
.....		
-MEAT-		
Grilled Miou chicken (Yamanashi) 山梨産 美桜鶏のグリル	<i>2,980</i> <i>(3,278)</i>	
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	<i>200g 3,850</i> <i>(4,235)</i>	
Grilled Houjyu pork (Nagasaki) with yuzukoshou sauce 長崎産 芳寿豚のグリル 柚子胡椒ソース	<i>250g 2,950</i> <i>(3,245)</i>	
Lamb rack (Australia) オーストラリア産 ラムラック	<i>3,000</i> <i>(3,300)</i>	
Grilled Toman beef chuck eye roll (Miyazaki) 宮崎産 都萬牛 肩ロースのグリル	<i>150g 4,950</i> <i>(5,445)</i>	
Grilled Ezo venison thigh (Hokkaido) 北海道産 蝦夷鹿もも肉のグリル	<i>200g 2,800</i> <i>(3,080)</i>	
.....		
-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	<i>200g 2,250</i> <i>(2,475)</i>	
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	<i>200g 2,450</i> <i>(2,695)</i>	

SALAD		
Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	<i>S 750 / L 970</i> <i>(S 825 / L 1,067)</i>	
.....		
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	<i>S 1,080 / L 1,350</i> <i>(S 1,188 / L 1,485)</i>	
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	<i>S 1,100 / L 1,450</i> <i>(S 1,210 / L 1,595)</i>	

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	<i>1,280</i> <i>(1,408)</i>	
 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	<i>1,480</i> <i>(1,628)</i>	
 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	<i>1,450</i> <i>(1,595)</i>	
 Mushroom in cream sauce scent of porcini : Tagliatelle ボルチーニ香るキノコクリーム : 手打ちタリアテッレ	<i>1,680</i> <i>(1,848)</i>	
 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	<i>1,380</i> <i>(1,518)</i>	
 Today's pasta 本日のパスタ	<i>ask</i>	
 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	<i>1,480</i> <i>(1,628)</i>	

SIDE OF WINE		
Anchovy olive アンチョビオリーブ	<i>480</i> <i>(528)</i>	
Rum raisin butter ラムレーズンバター	<i>500</i> <i>(550)</i>	
French fries 生じゃがいものフライドポテト	<i>600</i> <i>(660)</i>	
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	<i>620</i> <i>(682)</i>	
Assorted organic cheese オーガニックチーズの盛り合わせ	<i>1,680</i> <i>(1,848)</i>	

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クリル
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クリル
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 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

Pacific saury (Hokkaido) and Kujo green onion peperoncino

: Spaghetti

北海道産 秋刀魚と九条ネギのペペロンチーノ

:スパゲティニ

1,280
(1,408)

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

:スパゲティニ

1,480
(1,628)

Smoked bacon amatriciana : Spaghetti

スモークベーコンのアマトリチャーナ

:スパゲティニ

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)

Today's pasta

本日のパスタ

ask

Octopus (Kagoshima) risotto in light tomato sauce

鹿児島産 蛸と軽いつマトソースのリゾット

1,480
(1,628)

Only on weekdays : large portion of pasta

平HLUNCH 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
アサリ出汁のブルブランソース

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)

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
(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

有頭エビのアビージョ

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
鹿肉のトルテリニー

<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anna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

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 アルペ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ろ」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-
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)

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、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。

-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
: Spaghetini 1,280
(1,408)

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

Carbonara -using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa)
: Spaghetini 1,480
(1,628)

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

Smoked bacon amatriciana : Spaghetini
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 1,680
(1,848)

ポルチーニ香るキノコクリーム
: 手打ちタリアツレ

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
生じやか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
カルディエラ

<MAIN>

Josper grilled Miou chicken (Yamanashi)
with cacciatore sauce
山梨産 美桜鶏のジョスパークリル
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



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
(grape, honey, lemon, cinnamon, white wine) (1,210)

巨峰とレモングラスのサングリア

Kyoho grape and Black Tea Tiziano (Non Alc.) 900
(grape, tea, tonic, lemon) (990)

巨峰と紅茶のティツイアーノ(ノンアルコール)

- SPARKLING WINE COCKTAIL -



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



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

- MOCKTAILS (ALCOHOL 0%) -



Pomegranate and Ginger Squash 750
(pomegranate, homemade ginger syrup, soda) (825)

ザクロジンジャースカッシュ



Matcha and Honey Orange Tea 750
(matcha, honey, JP mandarin juice) (825)

抹茶と蜂蜜のオレンジアイ스티ー



P.C.Tropicana 750
(pineapple juice, cranberry juice, coconut syrup) (825)

P.C.トロピカーナ

- MOTHERS COCKTAILS -



Sudachi Gin and Tonic 800
(sudachi, gin, tonic) (880)

すだちのジントニック



Mothers Tea Cocktail 800
(JP grapefruit, campari, tonic) (880)

紅茶とグレープフルーツのカクテル



Peach and Pineapple Ginger Cooler 850
(peach liqueur, pineapple juice, ginger ale) (935)

桃とパイナップルのジンジャークーラー



JP Grapefruit and Campari Spumoni 850
(campari, JP grapefruit, tonic) (935)

河内晩柑とカンパリのスプモーニ

- DIGESTIF -

Nocello 900
ノチェロ (990)

(くるみキュール / ストレート、ロック、ソーダ)

- BEER -

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

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

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

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

- HIGHBALL & SOUR -

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

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

Homemade Lemonade Sour 700
強炭酸レモネードソーワ (770)

- SOFT DRINK -

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

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

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

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

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

Coca Cola 650
コカコーラ (715)

Sanpellegrino (500ml) 880
サンペレグリーノ (968)

- CAFE -

Coffee (hot/ice) 550
コーヒー (605)

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

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

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

SPARKLING WINE

Santero Black Brut	4,800
サンテロ ブラック ブリュット	(5,280)
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
シャンパーニュ モンミレル ブラン・ド・ノワール	(14,080)
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	

ROSÉ WINE

No Es Pituko País Rosé	7,000
ノ・エス・ビトゥコ・パイス・ロゼ	(7,700)
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	

WHITE WINE

Primi Soli Trebbiano	3,500
プリミソリ トレツピアーノ	(3,850)
イタリア・ブーリア / トレツピアーノ	
# 軽やか # レモンや柑橘の香り # 前菜・魚介料理	
La Forêtère Sauvignon Blanc	4,800
ラ フォルシュティエール ソーヴィニヨン・ブラン	(5,280)
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
ブルゴーニュ シャルドネ	(6,050)
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
シグネチャー リースリング	(6,600)
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
チャラ カタラット インソリア	(7,150)
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
シュナン・ブラン 2025	(7,480)
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
まぜこぜワイン	(7,920)
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
ソアヴェ クラシコ	(7,920)
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
ロックフォर्टイッシム・ブラン	(10,780)
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
カモミ シャルドネ ナパ・ヴァレー	(11,000)
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	

Franciacorta Brut NV	9,800
フランチャコルタ・ブリュット NV	(10,780)
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	

RED WINE

Primi Soli Sangiovese	3,500
プリミソリ サンジョヴェーゼ	(3,850)
イタリア・ブーリア / 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
ルイ エシェノエール メルロー	(5,280)
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
モンテプルチアーノ ダブルッツォ DOC	(5,500)
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
ブルゴーニュ ピノ・ノワール	(6,600)
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
ピノタージュ 2023	(7,480)
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
ロッソ デイ ノートリ	(7,920)
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
ルケ デイ カスタニョーレ モンフェッラート	(11,000)
イタリア・ピエモンテ / ルケ	
# 華やかでしっかりしたコク # バラやスマレ、熟した赤い果実の香り	
# 牛肉・ラム肉・熟成チーズ	
Crozes-Hermitage	11,000
クローズ・エルミタージュ	(12,100)
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
キャンティ・クラシコ	(13,200)
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
ロベルト サロット バローロ	(15,180)
イタリア・ピエモンテ / ネッピオーロ	
# 重厚 # バラと紅茶の香り # 赤身肉・熟成チーズ	