

LUNCH COURSE

お一人様
2,710 yen
(2,980 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 cherry bass (Mie) carpaccio
with arbequina exv olive oil (Spain) and dried mullet roe

三重産 桜鯛の炭炙りカルパッチョ
スペイン産 アルベキーナオイルとたっぷりのカラスミ

<HOT DISH>

Green peas (Kagoshima) potage
with steamed scallop dumpling and sakura foam

鹿児島産 えんどう豆のポタージュ
ホタテの真丈と桜フォーム

<PASTA>

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur sprout peperoncino
Fedelini

静岡産 桜エビと落の薑のペペロンチーノ
フェデリーニ

<MAIN>

Grilled Iberico pork
with tamari soy sauce yuzukosho sauce

イベリコ豚のグリル
たまり醤油の柚子胡椒ソース

<DOLCE>

Crémet d'Anjou
with sweet watson pomelo sauce

クレームダンジュ
甘夏のソース

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。

RECOMMEND

Homemade ricotta cheese and caponata 自家製リコッタチーズとカポナータ	880 (968)
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)
Sakura shrimp (Fukushima) and butterbur sprout peperoncino 静岡県 桜海老と蕨の茎のペペロンチーノ : スパゲティニ	1,680 (1,848)

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
プロシュートづくし

1,450
(1,595)



秋田県田沢湖高原の山間部に位置する工房で最低1ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を繰り返されています。

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「熟成肉で世界を愛する」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)

Lonza -pork loin ham-
ロンザ 豚ロースの生ハム

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)

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)

APPETIZER

-COLD-

Gorgonzola mousse bruschetta
ゴルゴンゾーラムースのブリュスケッタ

1ps 450
(495)

Raw sea urchin (Hokkaido) cappelini served cold
北海道産 生雲丹の冷製カッペリーニ

1,620
(1,782)

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

980
(1,078)

Burrata cheese (Puglia), prosciutto and seasonal fruits
プーリア産ブラータチーズと生ハム、季節のフルーツ

2,480
(2,728)

-HOT-

Pulled pork and steppen cheese quesadilla
プルドポークとステッペンチーズのケサディーヤ

1,140
(1,234)

Black truffle ravioli
黒トリュフのラビオリ

1,250
(1,375)

Grilled octopus (Shinnojima) with lemon ginger sauce
篠島産 真蛸のグリル レモンジンジャーソース

1,850
(2,035)

Gnocco fritto and fluffy prosciutto
ニョッコフリットとふわふわ生ハム

980
(1,078)

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

1,550
(1,705)

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)

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)

SIDE OF WINE

Anchovy olive
アンチョビオリーブ

480
(520)

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

1680
(1,848)

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。炭の香りが食材にほどよく移り、旨味を最大限に引き出します。

<MEAT>

Grilled bone-in Satsuma black chicken (Kagoshima)
with chicken stock sauce

2,800
(3,080)

鹿児島産 薩摩黒鶏 骨付きもものグリル
チキンストックソース

Low temperature cooked guinea fowl breast (Iwate)
with clam stock beurre blanc sauce

3,850
(4,235)

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

Grilled Houjyu pork butt (Nagasaki)
with yuzukoshou sauce

2,850
(3,135)

長崎産 宝寿豚 肩ロースのグリル
柚子胡椒ソース

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

1,950
(2,145)

アサリソース

Josper grilled today's fish
本日の魚のジョスパーグリル

2,650
(2,915)

PASTA

Clams and dried mullet roe peperoncino
: Spaghettini

1,500
(1,650)

北海アサリとカラスミのペペロンチーノ
: スパゲティニ

Octopus (Shinnojima) ragout in light tomato sauce
: Spaghettini

1,450
(1,595)

篠島産 真蛸のラグー 軽いトマトソース
: スパゲティニ

Salami and onion amatriciana bianco
: Tagliatelle

1,380
(1,518)

生サラミと新玉ネギのアマトリチャーナピアンコ
: 手打ちタリアテッレ

Carbonara
-using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa)
: Spaghettini

1,450
(1,595)

立川 伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カポナーラ
: スパゲティニ

Beef shank and achilles'tendon ragout
hint of green chili

1,680
(1,848)

牛スネ肉とアキレス腱のラグー 青唐辛子のアクセント
: 手打ちタリアテッレ

Today's pasta
本日のパスタ

ask

DOLCE



Tiramisu
ティラミス 680
(748)



Rich panna cotta
濃厚パンナコッタ 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)



Today's gelato
本日のジェラート 550
(605)

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 johnnie walker highball 高圧炭酸ジョニーウォーカーハイボール	650 (715)	Caol ila 12y カリラ12年	1,080 (1,188)
Canadian club カナディアンクラブ	650 (715)	Maker's mark メーカーズマーク	750 (825)
		Hakushu 白州	1,300 (1,430)

OUR ORIGINAL COCKTAILS

Margherita フレッシュマトとバジルのマルゲリータ (アペロール、コアントロー、フレッシュマト、オレンジ、オレンジジュース、バジル)	880 (968)
Sumo Citrus and Chamomile Sangria デコボンとカモミールの白サングリア (白ワイン、デコボン、自家製カモミールシロップ)	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 タンカレージンとニック (タンカレー、ライム、ニック)	780 (858)
Aperol Spritzer アペロールスプリッツァー (アペロール、スパークリングワイン、フレッシュオレンジ)	850 (935)
Espresso Martini エスプレッソマティーニ (ウオッカ、コーヒーリキュール、エスプレッソ)	980 (1,078)

SOFT DRINK

Homemade ginger ale 自家製ジンジャーエール	680 (748)	100% apple juice (Aomori) 青森100%りんごジュース	580 (638)
Coca cola コカコーラ	500 (530)	Unshu orange juice (Ehime) 愛媛 温州みかんジュース	580 (638)
Homemade Lemonade 自家製レモネード	680 (748)	Sicilian blood orange juice シチリア ブラッドオレンジジュース	650 (715)
S.pellegrino (sparkling water) サンペレグリーノ(750ml)	880 (968)		

CAFE

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

DINNER COURSE

[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>

Searched cherry bass (Mie) carpaccio
with arbequina exv olive oil (Spain) and dried mullet roe

三重産 桜鯛の炭炙りカルパッチョ
スペイン産 アルベキーナオイルとたっぷりのカラスミ

<HOT DISH>

Green peas (Kagoshima) potage
with steamed scallop dumpling and sakura foam

鹿児島産 えんどう豆のポタージュ
ホタテの真丈と桜フォーム

<PASTA>

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur sprout peperoncino
Fedelini

静岡産 桜エビと落の臺のペペロンチーノ
フェデリーニ

<PESCE>

Rare grilled marlin
with puttanesca sauce

カジキのレアグリル
プッタネスカソース

<MAIN>

Grilled Iberico pork
with tamari soy sauce yuzukosho sauce

イベリコ豚のグリル
たまり醤油の柚子胡椒ソース

<DOLCE>

Crémet d'Anjou
with sweet watson pomelo sauce

クレームダンジュ
甘夏のソース

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。

BOTTLED WINE

-SPARKLING-

De Angeri Prosecco
デ・アンジェリ プロセッコ
グレラ
イタリア
ヴェネト
4,500
(4,950)
ピーチや青りんごなどのフルーティーな香り、アカシアなどの
フローラルな香りを伴う複雑なブーケ、酸味とボディとのバランス
が素晴らしい

Champagne Bichat
シャンパーニュ ビシヤ
ピノ・ノワール、シャルドネ
フランス
9,800
(10,780)
白い果実と非常に魅惑的な花の香りが強く感じられ、ボディ
と酸味が丸くて柔らかく、美しくバランスのとれた味わい

-WHITE-

Primi Soli Trebbiano
プリミソリ トレ비아ーノ
トレ비아ーノ
イタリア
プーリア
3,200
(3,520)
フレッシュで飲みやすい口当たり、長く心地よい酸と
低アルコールが特徴的。カジュアルなテーブルワイン

BEND chardonnay
ベント シャルドネ
シャルドネ
アメリカ
カリフォルニア
4,200
(4,620)
完熟した桃やトロピカルフルーツのような果実味と、香ばしい
オークのフレーバーが魅力です。酸のバランスが取れた
フレッシュ感あふれるシャルドネ

Yamanashi KOSHU
山梨 甲州
甲州
日本
山梨
5,800
(6,380)
透明感のある色調、柚子やすだちを思わせる和柑橘の香り、
豊かな果実味とスッキリとした酸味に心地よい旨味を感じます。

Pinot Gris QW Villa Wolf
ヴィラ・ヴォルフ ピノ・グリ 2022
ピノグリ
ドイツ
ファルツ
6,500
(7,150)
厚みのある果実味を持つピノ・グリを、しっかりと酸が残る
ように仕上げた白ワイン。ドライタイプのワインですが、
果実味豊かで優しい味わい。

Pietoramore
ピエトラモレ
ペコリーノ100%
イタリア
アブルツォ
7,200
(7,920)
芳醇な洋梨の果実味、小気味よい酸と美しいミネラルが味わい
と余韻に残る炒ったアーモンドのようなほろ苦さが印象的

Longridge Organic Chenin Blanc
ロングリッジ シュナンブラン 2022
シュナンブラン
南アフリカ
ステレンボッシュ
8,500
(9,350)
メロン、白桃、濃厚な柑橘類、ライム、香水、ナッツなど、
複雑で豊かな香り。フレッシュな酸、優しくふよやかなボディ、
全体のバランスも取れていて、なめらかな味わい。

BOTTLED WINE

-RED-

Primi Soli Sangiovese
プリミソリ サンジョベーゼ
サンジョベーゼ
イタリア
プーリア
3,200
(3,520)
赤色がかったガーネット色、カシスなどの赤い果実が中心に
なっています。アタックやタンニンがとても柔らかく気軽に
飲めて楽しめるワインです。

Tanis Gran Reserva with Net
タニス・グラン・レゼルバ2016
テンブラニリーヨ
スペイン
バルデペーニャス
4,200
(4,620)
2016年から眠り続け7年もの贅沢な時を経て、独特の
甘いブーケが堪能できる熟成階級最上位のグランレゼルバ。
ブーケのフローラルノート、エイジングされた証のグラスの
淵に出る茶色みがかったエッジ。

Chateau L'enclos
シャトー・ランクロ・レゼルヴ2015
メルロー
フランス
ホルドール
5,800
(6,380)
深いルビー色をしたこのキュヴェは、ブルーンのアロマに
ブラックチェリーのニュアンス。非常に熟したブドウの特徴
である。フルボディで力強く、繊細でたっぷりとしたタンニン
に包まれる。

Humberto Canale Estate Pinot Noir 2022
エステート・ピノノワール2022
ピノ・ノワール
アルゼンチン
パタゴニア
6,500
(7,150)
冷涼産地パタゴニア地区最古の家族経営ワイナリー。
荒涼な気候が生み出すピュア&ナチュラルなワイン。特に
ピノ・ノワールの新たな適地として世界より注目を浴びています。

Montepulciano D'abruzzo
ピエトラモレ モンテプルチャーノ・
ダブルツツォ2021
モンテプルチャーノ
イタリア
アブルツォ
7,200
(7,920)
やガーネットの色調を帯びた深いルビーの色合い、香りには
赤いバラや熟したレッドカラント、ブラックベリーなどの果実
にスパイスのニュアンスも感じられます。柔らかな口当たりに
続いて力強いタンニンが広がるフルボディの味わい

Longridge Pinotage
ロングリッジ ピノタージュ2020
ピノタージュ
南アフリカ
ステレンボッシュ
8,800
(9,680)
無濾過、ピノノワールに近いイメージ、スパイス、カシス、
熟したベリー、砂糖漬けのオレンジピール、ルイボス、
スモーキーなど様々な複雑な香り。程よく豊かな酸、柔ら
かくジューシーな渋みの少ないタンニン。

Juggernaut Hillside Cabernet Sauvignon 2021
ジャガ-ナット カベルネソーヴィニオン2021
カベルネソーヴィニオン
アメリカ
カリフォルニア
12,000
(13,200)
フルボディで、ベルベットのようにはストラクチャーが
しっかりしたタンニンが口中を包み込みます。完熟した
プラム、ボイセンベリー、ココア、甘いドライハーブ。
バナナ、コーラ、ブラックチェリーの余韻があります。

GLASS WINE

-SPARKLING-

De Angeri Prosecco
デ・アンジェリ プロセッコ
イタリア
ヴェネト
880
(968)
グレー
ピーチや青りんごなどのフルーティーな香り、アカシアなどの
フローラルな香りを伴う複雑なブーケ、酸味とボディとのバランス
が素晴らしい

-WHITE-

Primi Soli Trebbiano
プリミソリ トレビアーノ
イタリア
プーリア
630
(693)
トレビアーノ
フレッシュで飲みやすい口当たり、長く心地よい酸と
低アルコールが特徴的。カジュアルなテーブルワイン

BEND chardonnay
ベンド シャルドネ
アメリカ
カリフォルニア
880
(968)
シャルドネ
完熟した桃やトロピカルフルーツのような果実味と、香ばしい
オークのフレーバーが魅力です。酸のバランスが取れた
フレッシュ感あふれるシャルドネ

Pinot Gris QW Villa Wolf
ヴィラ・ヴォルフ ピノ・グリ 2022
ドイツ
フアルツ
1,000
(1,100)
ピノグリ
厚みのある果実味を持つピノ・グリを、しっかりと酸が残る
ように仕上げた白ワイン。ドライタイプのワインですが、
果実味豊かで優しい味わい。

Pietoramore
ピエトラモレ
イタリア
アブルッツォ
1,100
(1,210)
ペコリーノ100%
芳醇な洋梨の果実味、小気味よい酸と美しいミネラルが味わい
と余韻に残る炒ったアーモンドのようなほろ苦さが印象的

-RED-

Primi Soli Sangiovese
プリミソリ サンジョベーゼ
イタリア
プーリア
630
(693)
サンジョベーゼ
赤色がかかったガーネット色、カシスなどの赤い果実が中心に
なっています。アタックやタンニンがとても柔らかく気軽に
飲めて楽しめるワインです。

Tanis Gran Reserva with Net
タニス・グラン・レゼルバ2016
スペイン
バルデペーニャス
880
(968)
テンブランリーヨ
2016年から眠り続け7年もの贅沢な時を経て、独特の
甘いブーケが堪能できる熟成階級最上位のグランレゼルバ。
ブーケのフローラルノート、エイジングされた証のグラスの
淵に出る茶色みがかったエッジ。

Humberto Canale Estate Pinot Noir 2022
エステート・ピノノワール2022
アルゼンチン
パタゴニア
1,000
(1,100)
ピノ・ノワール
冷涼産地パタゴニア地区最古の家族経営ワイナリー。
荒涼な気候が生み出すピュア&ナチュラルなワイン。特に
ピノ・ノワールの新たな適地として世界より注目を浴びています。

Longridge Pinotage
ロングリッジピノタージュ2020
南アフリカ
ステレンボッシュ
1,200
(1,320)
ピノタージュ
無濾過、ピノノワールに近いイメージ、スパイス、カシス、
熟したベリー、砂糖漬けのオレンジピール、レイボス、
スモーキーなど様々な複雑な香り。程よく豊かな酸、柔ら
かくジューシーな渋みの少ないタンニン。

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。