



# MOTHERS ORIENTAL

## FEBURARY 2016

**OPEN**  
MENU ALL DAY

[Mon-Sat]  
11:00~24:00

[Sun & Holiday]  
11:00~22:00  
(21:00LO)

### PROSCIUTTO

Prosciutto 22 months  
パルマ産22ヶ月熟成の擦りたて生ハム

S 540 / £ 980

#### MONTHLY SPECIAL

Caprese, Brratina and Strawberry 生クリームを練り込んだモッツアレラ と ちちおとめ	1450
Seafood, Egg, Seaweed Vin Blanc これはおすすめ! 半熟揚げ卵の白ワイン煮込み	980
Joshu Leek Potage 上州ネギのポターージュ カブチーノ仕立て	680
Tartare of Yellowtail and Miura Radish 寒鯛と三浦大根のタルタル	880
Sartinbocca, Deep Fried Cod Milt Wrapped with Prosciutto 真鯛白子と極上生ハムのサルティンボッカ	980

#### SALAD

Organic Bagna Cauda オーガニックバーニャカウダ	S 750 / £ 950
Garden salad オリエンタルガーデンサラダ	S 650 / £ 850
Mashed potatoes salad, Teriyaki and Vinaigrette マッシュポテトとエリンギの温かいサラダ	S 720 / £ 920
Caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 680 / £ 880

#### PIZZA

Margherita (Mozzarella, Tomatoes Sauce and Basil) マルゲリータ	1250
Quattro Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta and Scamorza) クワトロフォルマッジョ	1250
Onion Gratine (Candied Onion, Gruyere, Camembert and Sour Cream) オニオングラタン	1250
Americana (Salami, Bells, Onions, Mushrooms and Tomatoes Sauce) アメリカーナ	980

#### COLD

Caprese, Brratina and tomatoes 生クリームを練り込んだモッツアレラとトマト	1350
Seafood ceviche 色々な魚介のセビーチェ	680
Potatoes Salad, prosciutto and cheese 生ハムとチーズのポテトサラダ	640
Chicken liver parfait 地鶏の白レバーペースト	640
Ozaki beef tartare 幻の尾崎牛のタルタル	980
Miso marinated foie gras フランス産 フォアグラの味噌漬	850

#### HOT

Potatoes ometto パルセロナのオムレット	580
Chicken Liver Cutlet, Red Wine Musterd Sauce 白レバーのカツレット 赤ワインソース	640
Rich seafood gratin 濃厚な魚介のグラタン	880
Mussels Mariniere 篠島産 ムール貝の白ワイン蒸し	880

#### PLANCHA 鉄板焼き

Baby squid 青森産 小ヤリイカのプランチャ	2本 450
Oysters 広島産 牡蠣のプランチャ	980
Sweet bread of Veal リー・ド・ヴォーのプランチャ 焦がしバターソース	850
Chicken liver and heart 山梨産 健味鶏ハツとレバーのプランチャ	720
White fish 三崎港より 白身魚のプランチャ	ask

#### FRITTO 揚げ物

Fritto misto di mare フリットミストマーレ (魚介盛り合わせ)	S 720 / £ 980
Prosciutto croquette イタリア産プロシュートのクロケット	1ヶ 180
Crab cake 佐渡産 紅ズワイガニのクリームクロケット	1ヶ 180

#### PASTA & RISOTTO

Spaghetini, Baby sardine and garlic olive oil : Supagetini 篠島産 釜揚げシラスのベベロンチーノ : スパゲティーニ	950
Spaghetini, Crams, Nanohana spinach and Yuzu Citrus : Spaghetini アサリと菜の花のベベロンチーノ ユズの香り : スパゲッティーニ	1100
Spaghetini, Tomato Stewed Octopus with Baby Rucola : Spaghetini 篠島産真ダコのラグーとベビールコラ : スパゲッティーニ	1250
Spaghetini, Smoked Chicken and Stick Onion Cream Sauce : Tagliatelle スモークチキンとスティックオニオンのクリームソース : タリアッテレ	1450
Fedelin, Pomodoro : Fedelin 高知県産フルーツトマトのポモドーロ : フェデリニ	1250
Spaghetti, Carbonara : Spaghetti カルボナーラ : スパゲティ	1250
Tagliatelle, Stwed beef and fresh mushroom : Tagliatelle 宮崎産 黒毛和牛のラグー こだわりマッシュルームがけ : タリアッテレ	1450
Risotto of the day 本日のリゾット	ask

#### MAIN

Homemade sausage  
自家製サルシッチャソーセージ  
S 820 / £ 1580

Mussels Mariniere  
宮崎産 黒毛和牛の白ワイン煮込み  
たっぷりのパルミジャーノチーズとポレンタ添え  
S 980 / £ 1650

Mothers Bouillabaisse  
本日のブイヤベース 新潟、青森、愛知の漁港から  
S 1400 / £ 1850

Ozaki beef rump Steak  
宮崎産 尾崎牛ランプステーキ  
S 1680 / £ 2980



# MOTHERS ORIENTAL FEBURARY 2016


**OPEN**  
MENU ALL DAY

[Mon-Sat]  
11:00~24:00

[Sun & Holiday]  
11:00~22:00  
(21:00LO)

## WINE


### SPARKLING

NV Don Giuseppe, Lambrusco ドン ジュゼッペ / ランブルスコ	2980 [Italy]
NV Le Cellier de Boal, Cidre Fermier Demi Sec ル セリエ ド ボール / シードル	3600 [France]
 NV Le Temps Meilleur, Brut ル タン メイユール / ブリュット	600 / 3600
2011 Vidigal Wines, Metodo Classico Bruto ヴィディガル ワインズ / ブルート	4200 [Portugal]







### WHITE

 NV Giacondi Bianco ジャコンディ / ビアンコ	500 / 2900 [Italy]
NV Emilie de la Tour エミリー ド ラトゥール	2900 [France]
 2014 Pierre Chainier, Sauvignon Blanc ピエール シュニエ / ソーヴィニヨン ブラン	700 / 3900 [France]
 2014 Asconi, Riesling アスコニ / エクセプショナル	700 / 3900 [Moldova]
2012 Domaine de Pellehaut, Gascogne Blanc ドメーヌ ド ペルオー / ガスコニュ	4200 [France]
 2014 Piera Martellozzo, Friulano ピエラ マルテロッツォ / フリュラーノ	800 / 4500 [Italy]
 2013 Indigo Eyes, Chardonnay インディゴ アイズ / シャルドネ	850 / 4800 [America]

### ROSE

NV Mas de Janiny, Rose Pamplemousse マス ド ジャニーニ / パンブルムース	3500 [France]
 2014 Chateau Jun, Select Rose シャトー ジュン / セレクト 辛口	800 / 4200 [Katsunuma]
2014 Chateau des Vingtinieres シャトー デ ヴァンティニエール	4800 [France]

### RED

 2013 Tenuta San Marco テヌータ サン マルコ	500 / 2900 [Italy]
 NV Citra Rosso チートラ / ロッソ	600 / 3500 [Italy]
 2013 Chateau La Bastide, Corbiere シャトー ラ バスティード / コルビエール	700 / 3900 [France]
2014 Los Cardos, Malbec ロス カルドス / マルベック	3900 [Argentina]
 2014 Terrasse de Guillhem, Pay d' Oc Pinot Noir テラス ド ギレム / ピノ ノワール	750 / 4200 [France]
 2012 Jonny Q, Shiraz Viognier ジョニー キュー / シラズ ヴィオニエ	800 / 4500 [Australia]
 2013 Indigo Eyes, Zinfandel インディゴ アイズ / ジンファンデル	850 / 4800 [America]

## BEER

Heineken Extra Cold ハイネケン エクストラコールド	680
Guinness ギネス	780

## SANGRIA

Sweet sangria rosso スイートサングリアロッソ	680
White banana sangria ホワイトバナナサングリア	680
Tea sangria 紅茶のサングリア	680
Non-alcoholic sangria ノンアルコールサングリア	680

## COCKTAILS

Tea Cocktail 紅茶のカクテル	680
Apple Bellini 津軽りんごのベリーニ	680
Calimochito Tinto カリモチョ (赤)	680
Calimochito Blanco カリモチョ (白)	680
Homemade Ginger High Ball 自家製ジンジャーハイボール	680
Gin and Tonic ジン&トニック	680
Raggae Kick レゲエ キック	680

## MLESNA TEA

Thanks BLEND ありがとう BLEND	La France Apple Mixed fruit vanilla	(HOT or ICED) 580
French Berry フレンチベリー	Ice wine mix Berry	(HOT or ICED) 580
Blue Vidro ブルービードロ	Earl Grey Jasmine	(HOT or ICED) 580
Organic lemongrass 国産オーガニックレモングラス		(HOT or ICED) 580
Ceylon Black Tea セイロン ブラック ティー		(HOT or ICED) 580

## JUICE & MORE

Kirin Free キリンフリー	600
Non-alcoholic wine (sparkling, white, red) ノンアルコールワイン (泡・白・赤)	580
Apple juice 青森直送のりんごジュース	580
Fresh banana juice フレッシュバナナジュース	580
Homemade ginger ale 自家製ジンジャーエール	500
Blood orange juice ブラッドオレンジジュース	500
Cranberry juice クランベリージュース	500
COKE コココーラ	350
Sparkling water スパークリングウォーター	700