

## Drink Menu

### Sparkling Wine

Le Temps Meilleur ルタン メイユール ブリュット	G 740 / B 4180
Louis Roederer Brut Premier ルイ・ロデレールブリュット・ブルミエ	B 12100

### French natural cider Cidre

仏産ナチュラルシードル	880
-------------	-----

### Beer

Heartland ハートランド (生)	660
Biere non alcohole キリン 零イチ (ノンアルコールビール)	630
Bière artisanale 本日のクラフトビール	980~

### Cocktail

Panache EPEEのパナシェ ~レモネードビール~	780
Mimosa of orange juice 愛媛みかんジュースのミモザ	780
Shiranui Cassis 不知火カシス	880
Pêche Shiranui 不知火ピーチ	880
Calvados highball カルヴァドスハイボール	880
Craft Gin Tonic クラフトジントニック	980
Sangria de the Mlesna Teaのサングリア	780

### Tea

Organic Ceylon Tea ice/hot オーガニックセイロンティー	630	Hawaiian berry tea soda ハワイアンベリーの Tea ソーダ	710
Monthly flavor tea 今月のフレーバー	630		

### Soft drink

Homemade lemonade 自家製レモネード	660	Orange juice (Ehime) 愛媛みかんジュース	600
Apple juice (Aomori) 青森津軽林檎ジュース	600	Wilkinson dry ginger ale ウィルキンソン ドライジンジャーエール	480
Sparkling water スパークリングウォーター	660	Coffee コーヒー	ice/hot 550
100% jus de merlot 100%メルロージュース	660		

## Cheeses

(チーズ)

Comte AOP vio aged 12-18 month コンテ AOP ビオ 12~18ヶ月熟成 ジュラ地方で作られる牛乳のハードタイプ。 フルーティーでナッツのような味わい。	15g 700
Bleu des basques ブルー デ バスク バスク地方の羊乳のブルーチーズ。 セミハードの優しい味わい。	15g 700
Camembert de Normandie カマンベール ド ノルマンディ ノルマンディ地方で作られる白カビのチーズ。 マッシュルームのような香りとマイルドなコク。	15g 700
Assortment of cheese お任せチーズ盛り合わせ	2種 1200 3種 1800

## Desserts

(デザート)

Basque cheese cake バスク風チーズケーキ	520
Gateau chocolat 生ガトーショコラ	520
Creme brulee クレームブリュレ	520
Today's dessert 本日のデザート	520



Instagram

www.mothersgroup.jp



Tax included.  
表示価格はすべて税込み価格です

## Recommend

(レコメンド)

### side of wine

(ワインのあて)

Campagne raisins and organic cheese from via the bio

カンパーニュレザンとヴィアザビオの  
オーガニックチーズ 1p 580

### hot tapas

(温菜)

Grilled tilefish scales with cherry blossom vin blanc sauce

甘鯛の鱗焼き 1070  
桜のヴァンブランソース

### main

(メイン)

Roasted lamb thigh with green pepper sauce

羊もも肉のロースト 1430  
グリーンペッパーのソース

## Charcuterie

(シャルキュトリー)

Assorted prosciutto and salami

プロシュート、サラミの盛り合わせ 1320~

Assorted charcuterie

シャルキュトリー盛り合わせ 1650~

24-month aged prosciutto

24ヶ月熟成プロシュートづくし 1070~

Pate de campagne

パテ・ド・カンパーニュ 1070

Chicken liver (Tottori) paste

鳥取産 大山鶏白レバーペースト 630

Foie gras confit

フォアグラのコンフィ 1180

## Tapas

-cold-

(冷菜)

Burrata cheese and hasegawa farm's mushroom

ブラータと長谷川農産ブラウンマッシュルーム 1810

Smoked salmon and fromage blanc

スモークサーモンとフロマージュブラン 1070~

Red rice prawn tartar

赤エビのタルタル 1070

Lyonnais salad

リヨン風サラダ 1370

Nuts and blood orange garden salad

ナッツとブラッドオレンジのガーデンサラダ 1180~

Goat milk cheese and pine nut salad

山羊乳チーズと松の実のサラダ 1370~

-hot-

(温菜)

White kidney beans and vegetable soup

白いんげん豆と野菜のスープ 850~

Steamed mussels with black pepper

国産ムール貝の黒胡椒蒸し 960

Potato and cheese gratin

じゃがいもとチーズのグラタン 710

Stewed soft-boiled egg and white wine in cream sauce

半熟卵と白ワインのクリーム煮 850

Conger eel fritto with curry emulsion sauce

穴子のフリット カレーエマルジョンソース 960~

Ris de veau croquette

リ・ド・ヴォーのクロケット 960~

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” 960~

## Main

(メイン)

Clams, mussels and whitefish bouillabaisse

アサリとムール貝、白身魚のブイヤベース 2060

Confit pork butt

豚肩肉のコンフィ 1810

Roasted duck breast (France)

仏産 鴨胸肉のロースト 2170

Stewed beef cheek in red wine

牛頬肉の赤ワイン煮込み 2170

Today's risotto

本日のリゾット 1480~

## Side of wine

(ワインのあて)

EPPE's shrimp toast

EPEEのエビトースト 1ケ 220

Gilda -basque pinchos-

ヒルダ バスクのピンチョス 520

Marinated artichoke

アーティチョークのマリネ 550

Carottes râpées

山盛りキャロットラペ 520

French fries

フレンチフライ 570

Organic cheese from via the bio

ヴィアザビオのオーガニックチーズ達 2種 1320  
3種 1980

We have a bread charge of ¥600 per person as part of our system.

パンチャージとしてお一人様 600 円を頂戴しております。

料理に合わせて、パンをご用意致します。

Tax included.

表示価格はすべて税込み価格です