

MOTHERS
Bar · Restaurant · Cafe

LUNCH MENU
(11:00 ~ 14:30)




Instagram


Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です


PASTA&RISOTTO


Salad, coffee or tea set
 サラダ・コーヒーまたは紅茶のセット
 +300


平日ランチタイム限定でセットがお楽しみ頂けます。
 お好きなパスタ、リゾットお一つにつき、1setお付け出来ます。

 Smoked bacon amatriciana : Spaghettoni
 スモークベーコンのアマトリチャーナ :スパゲティーニ 1,250

 Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur sprout peperoncino : Spaghettoni
 静岡県産桜海老とふきのとうのペペロンチーノ :スパゲティーニ 1,400

 Firefly squid (Toyama) and edible hosta plants puttanesca : Spaghettoni
 富山県産ホタルイカと雪うるいのプッタネスカ :スパゲティーニ 1,450

 Annou sweet potato (Kagoshima) homemade gnocchi
 鹿児島産 安納芋の自家製ニョッキ 1,450

 Iberico pork (Spain) and spring cabbage ragout : Pappardelle
 スペイン産 イベリコ豚と春キャベツのラグー :パッパルデッレ 1,550

Oyster (Iwate) and savoy spinach cheese risotto
 岩手産 真牡蠣とちぢみほうれん草のチーズリゾット 1,300

Change to large (150g): spaghetti +300 yen Change to large (150g): pappardelle +500 yen
 大盛り150g スパゲティーニ +300yen 大盛り150g パッパルデッレ +500yen

LUNCH DRINK

Red wine
赤ワイン

White wine
白ワイン
All 500

Lunch beer
ランチビール

DOLCE

Parfait glace パルフェグラッセ	750	Basque-style cheesecake バスク風チーズケーキ	750
Rich panna cotta 濃厚パannaコッタ	750	Raw gateau chocolat 生ガトーショコラ	750
Today's gelato 本日のジェラート	550		

TAPAS

Today's oyster
全国各地から届く本日のオイスター 60時間洗浄済み 650~

Today's carpaccio (Mie) with seaweed vinaigrette sauce
三重産 神経めにした本日の鮮魚のカルパッチョ 1,350
岩海苔ヴァネグレットソース

Prosciutto and smoked egg potato salad
生ハムと燻製卵のポテトサラダ 680

Burrata cheese (Puglia) and prosciutto served with seasonal fruits
プーリア産 ブッラータチーズとプロシュート 季節のフルーツ添え 1,850

Oysters (Iwate) genovese butter
岩手産 牡蠣ジェノベーゼバター 980

Black truffle and ricotta cheese ravioli
黒トリュフとリコッタチーズのラビオリ 980

Munster cheese tarte flambée
マンステールチーズのタルトフランベ 1,350

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

Lobster croquette
オマール海老のクロケット 2ps 980

Belgian Potatoes with Truffle Flavor
ベルギーポテト トリュフ風味 850

Pizza bread
ピッツアパーネ (ピザ生地パン) お料理に合わせてどうぞ 480

SALAD

Garden salad with awaji onion dressing
農園野菜のガーデンサラダ 淡路玉ネギドレッシング S 750 L 970

Smoked bacon and soft-boiled egg nicoise salad with orange mustard dressing
スモークベーコンと半熟卵のニースサラダ S 950 L 1,150

MAIN

Grilled okome pork (Miyazaki) with tamari soy sauce yuzu koshou sauce
宮崎産お米豚のグリル たまり醤油の柚子胡椒ソース 2,100

Roasted beef outside skirt with gravy sauce
牛ハラミのロースト グレイビーソース 200g 2,700

TAPAS

— COLD —

Today's oyster 全国各地から届く本日のオイスター 60時間洗浄済み	650~
Today's carpaccio (Mie) with seaweed vinaigrette sauce 三重産 神経メにした本日の鮮魚のカルパッチョ 岩海苔ヴィネグレットソース	1,350
Octopus (Shinonuma) ceviche with green chili vinaigrette 篠島産 真蛸のセヴィーチェ 青唐辛子ヴィネグレット	880
Oriental fresh spring roll オリエント生春巻き	850
Prosciutto and smoked egg potato salad 生ハムと燻製卵のポテトサラダ	680
Chicken liver paste with creme brulee 白レバーペースト クリームブリュレ	750
Burrata cheese (Puglia) and prosciutto served with seasonal fruits プーリア産 ブッラータチーズとプロシュート 季節のフルーツ添え	1,850

— HOT —

Oysters (Iwate) genovese butter 岩手産 牡蠣ジェノベーゼバター	980
Shrimp (Kagoshima) ajillo 鹿児島産 海老のアヒージョ	980
Black truffle and ricotta cheese ravioli 黒トリュフとリコッタチーズのラビオリ	980
Confit beef tacos with black spicy sauce コンフィした牛肉のタコス ブラックスパイスソース	2ps 780
Gascogne style stewed beef tripe in white wine ガスコーニュトリュフ 牛もつの白ワイン煮込み	950
Stewed mussels (Iwate) in white wine 岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し	1,200
Munster cheese tarte flambée マンステールチーズのタルトフランベ	1,350
+	
Pizza bread ピッツアパーネ (ピザ生地パン) お料理に合わせてどうぞ	480

— FRITTO —

Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	860
Lobster croquette オマール海老のクロケット	2ps 980
Spicy fried chicken with harissa sauce スパイスフライドチキン アリッサソース	1本 350~
Belgian potato black truffle flavor ベルギーポテト 黒トリュフ風味	850

SALUMERIA

Prosciutto plate プロシュートづくし	1,850
Six kinds of assorted salami and ham 擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ	S 1,300 L 1,850
+	
Creamy soy dip and pizza bread 豆腐のディップとピッツアパーネ	+480
+	
Coppa di parma コッパ デイ パルマ	750
Pancetta パンチェッタ	750
Porchetta ポルケッタ	750
Chorizo Ibérico, aged for six months イベリコ豚のチョリソ 6ヶ月熟成	750
Salchichón Ibérico, aged for six months イベリコ豚のサルシチョン 6ヶ月熟成	750

SALAD

Garden salad with awaji onion dressing 農園野菜のガーデンサラダ 淡路玉ネギドレッシング	S 750 L 970
Original caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 750 L 970
Smoked bacon and soft-boiled egg nicoise salad with orange mustard dressing スモークベーコンと半熟卵のニースサラダ オレンジマスタードドレッシング	S 950 L 1,150
King trumpet mushroom and mashed potato salad with burnt butter porcini sauce served warm エリンギとマッシュポテトの温かいサラダ 焦がしバターポルチーニソース	1,200

MAIN

Grilled okome pork (Miyazaki) with tamari soy sauce yuzu koshou sauce 宮崎産お米豚のグリル たまり醤油の柚子胡椒ソース	2,100
Roasted beef outside skirt with gravy sauce 牛ハラミのロースト グレイビーソース	200g 2,700
Today's fish dish 本日の魚料理	ask

PASTA & RISOTTO

Sakura shrimp (Shizuoka) and butterbur sprout peperoncino : Spaghettini 静岡県産桜海老とふきのとうのペペロンチーノ : スパゲティーニ	1,500
Firefly squid (Toyama) and edible hosta plants puttanesca : Spaghettini 富山県産ホタルイカと雪うるいのプッタネスカ : スパゲティーニ	1,550
Amatriciana with smoked bacon : tagliatelle スモークベーコンのアマトリチャーナ : タリアテッレ	1,550
Ito poultry farm egg (Tachikawa) carbonara : Spaghettini 立川伊藤養鶏場の卵のカルボナーラ : スパゲティーニ	1,580
Anjou sweet potato (Kagoshima) homemade gnocchi 鹿児島産 安納芋の自家製ニョッキ	1,550
Iberico pork (Spain) and spring cabbage ragout : Pappardelle スペイン産 イベリコ豚と春キャベツのラグー : パッパルデッレ	1,650
Oyster (Iwate) and savoy spinach cheese risotto 岩手産 真牡蠣とちちみほうれん草のチーズリゾット	1,400

SIDE of WINE

Assorted cheese チーズの盛り合わせ	1,650
Homemade pickles 自家製ピクルス	540
Assorted olive オリーブ盛り合わせ	540
Rum raisins butter ラムレーズンバター	600
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	680

DOLCE

Parfait glace パルフェグラッセ	750	Basque-style cheesecake バスク風チーズケーキ	750
Rich panna cotta 濃厚パannaコッタ	750	Raw gateau chocolat 生ガトーショコラ	750
Today's gelato 本日のジェラート	550		

MOTHERS
Bar · Restaurant · Cafe



Instagram

Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です