

RECOMMEND

Today's oysters
全国各地から届く本日のオイスター ask
60 時間浄化済み

Today's carpaccio (Mie)
with clams sauce and dried mullet roe
三重産 神経メ鮮魚のカルパッチョ 1,600
浅利と塩麴のソースと唐墨

Oven baked soft-boiled egg and hasegawa farm's mushroom
scent of truffle
半熟卵と長谷川農園のマッシュルームのオープン焼き 950
トリュフの香り

Steamed mussels (Hiroshima) in white wine
広島産 ムール貝の白ワイン蒸し 1,300

Raw ham, burrata cheese and seasonal fruits
生ハムとブラータチーズと季節のフルーツ 2,600

SALUMERIA

Assorted ham and salami
擦りたてハムとサラミの盛り合わせ S 1,320 L 1,850

Raw ham (Spain)
スペイン産の生ハム 1,080

Finocchiona
フィノッキオーナ 710

Panchetta cotta
パンチェッタコッタ 710

Chorizo ibérico salami
イベリコ豚のチョリソサラミ 750

Salchichón ibérico salami
イベリコ豚のサルチチョンサラミ 750

Speck
スペック 750

+

Pizza bread
ピッツァパーネ (ピザ生地パン) 530
お料理に合わせてどうぞ

SALAD

Classic caesar salad
クラシックシーザーサラダ S 750 L 970

Mushrooms and potato salad served warm
きのこづくしサラダ S 1,080 L 1,400

Poached egg and confit gizzard nicoise salad
ポーチドエッグとコンフィした砂肝のニース風サラダ 1,280

TAPAS

-COLD-

Chicken liver (Tottori) paste
鳥取産 大山鶏白レバーペースト 480

Octopus (Aomori) and celery ceviche
with green chilli vinaigrette
青森産 真蛸とセロリのセヴィーチェ 850
青唐辛子のダネグレット

Oriental fresh spring roll
オリエンタル生春巻き 950

Toman beef (Miyazaki) carpaccio
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ 1,580

Raw sea urchin (Hokkaido) and dried mullet roe cappelini
served cold
北海道産 生雲丹、唐墨の冷製カッペリーニ 1,650

-HOT-

Conger eel fritto with curry emulsion sauce
穴子のフリット 850
カレーエマルジョンソース

Stewed honeycomb tripe in white wine
with parmigiano reggiano
トリッパの白ワイン煮込み 880
たっぷりのバルミジャーノレジャーノチーズをかけて

Squid (Kagoshima) plancha with piperade sauce
鹿児島産 小イカのブランチャ 950
ピペラードソース

Three kinds shrimp ajillo
3種の海老のアヒージョ 990

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 1,280

-FRITTO-

Zeppoline (fried pizza dough balls with seaweed)
ゼッポリーニ ピザ生地と岩海苔 680

Ham cream gratin croquette
生ハムのグラタンコロッケ 2個 770

Mexican fried potato
メキシカンポテト 850

Squid (Kagoshima) fritto
鹿児島産 小ヤリイカのフリット 890

PIZZA

本場ナポリで100年以上の歴史を誇るアクト・マリオ社のピザ窯。
460°Cで一気に焼き上げられる本場のナポリピッツァをお楽しみ下さい。
Boasting a 100 year history, we use an Acunto Mario Classico oven from
Naples. We hope you can taste the authenticity the 460°C temperatures
bring to the pizzas.

[ROSSA]

Marinara
Tomato sauce, garlic, oregano
マリナーラ 1,080
トマトソース、にんにく、オレガノ

Cicenielli
Tomato sauce, garlic, oregano, cherry tomato, whitebait
チチニエツリ 1,460
トマトソース、にんにく、オレガノ、ミニトマト、
釜揚げしらす

Margherita
Tomato sauce, mozzarella, basil
マルゲリータ 1,740
トマトソース、モッツアレラ、バジリコ

Romana
Tomato sauce, mozzarella, anchovy, oregano
ロマーナ 1,860
トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、オレガノ

Cotto e olive
Tomato sauce, mozzarella, loin ham, ardoino black olive
コット エ オリーヴェ 1,950
トマトソース、モッツアレラ、ロースハム、
アルドイノブラックオリーブ

'Nduja
Tomato sauce, mozzarella, 'nduja, oregano
ンドゥイヤ 1,950
トマトソース、モッツアレラ、
ンドゥイヤ(ペースト状の辛いサラミ)、オレガノ

[BIANCA]

Mais
Mozzarella, loin ham, sweet corn, fresh cream
マイス 1,980
モッツアレラ、ロースハム、スイートコーン、生クリーム

Bismarck
Mozzarella, loin ham, mushroom, half-boiled egg
ビスマルク 2,280
モッツアレラ、ロースハム、マッシュルーム、半熟玉子
(卵を使ったお料理のため、お持ち帰りはお断りしております)

Limone
Mozzarella, homemade salsiccia, lemon, basil
リモーネ 2,140
モッツアレラ、自家製サルシッチャ、レモン、バジリコ

Quattro formaggi
Mozzarella, ricotta cheese, gorgonzola, grana padano, honey
クアトロフォルマッジ 2,280
モッツアレラ、リコッタチーズ、ゴルゴンゾーラ、
グラナパダーノ、蜂蜜

Biancaneve
Mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano
ピアンカネーヴェ 2,480
モッツアレラ、プロシュート、ルーコラ、グラナパダーノ

PASTA

南イタリア カンパーニヤ州
グラニャーノ村のパスタを使用しております。
Our pasta comes from the southern Italian region of Gragnano.

Pomodoro fresca served with homemade ricotta cheese
: spaghetti 1,080
ボモドーロフレスカ 自家製リコッタチーズ
: スパゲッティ

Oysters (Hiroshima) and pancetta peperoncino
: spaghetti 1,480
広島産 牡蠣とパンチェッタのペペロンチーノ
: スパゲッティ

Carbonara of eggs from ito poultry farm (Tachikawa)
: spaghetti 1,580
立川伊藤養鶏場の卵を使った濃厚カルボナーラ
: スパゲッティ

Octopus (Shinonuma) ragout served with baby rucola
: spaghetti 1,650
篠島産 真蛸のラグー ベビールーコラ
: スパゲッティ

Various seafood (Kagoshima) pescatora bianco
: linguine 1,750
鹿児島産 色々な魚介のピアンコベスカトーレ
: リングイネ

Beef cheek and porcini in cream sauce
: handmade garganelli 1,850
国産牛頬肉とボルチーニのクリームソース
: 手打ちガルガネッリ

MAIN

Kome pork (Miyazaki) cotoletta
宮崎産 米豚のコートレット S 1,050 L 1,980

Today's fresh fish acqua pazza
本日の鮮魚のアクアパッツァ S 1,600 L 2,500

Beef outside skirt with gravy sauce
和牛ハラミ グレービーソース S 3,500 L 5,800

SIDE OF WINE

Organic cheese platter
オーガニックチーズ盛り合わせ 2,420

Rum raisin butter
ラムレーズンバター 540

Cacao chocolate
カカオチョコレート 500

French fries
フレンチフライ 580

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

SPARKLING WINE

Champagne Freres Brut Gaston Declos **8,500**
シャンパーニュ・デクロ・フレール ビノ・ノワール、シャルドネ
France / Champagne
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、美しくバランスがとれた味わい。

NATURAL WINE

自然な造りで個性の強いワイン達。オレンジ色に濁ったワインや、
旨味が強く微発泡なもので、是非お楽しみください。

Georgian Sun **4,200**
ジョージアン サン ムツヴァネ
Georgia
グラスに注ぐと、美しく輝く琥珀色。口当たりは柔らかく酸味もなめらか。
後半から、紅茶の葉のような心地よい渋みと旨味がじわじわと広がってきます

Valdibella **5,200**
ヴァルデヴェッラ グリッロ
Italy / Sicily
ブドウの皮と一緒に漬け込みながら自生酵母のみで発酵。SO2 不添加。
良く熟れたみかんを思わせる果実が口中で感じられます。

Il Farneto Frisant Rosato **5,800**
イル・ファルネート フリザン・ロザート サラミーノ主体、スベルゴラ他
Italy / Emilia-Romagna
シチリア最南端で作るナチュラルワイン。柑橘や黄色いお花、
ジャスミンのニュアンスも。ラベルは造りての姉妹の幼少期がモチーフ

WHITE WINE

Primi Soli Trebbiano **3,200**
プリミソリ トレビアーノ トレビアーノ
Italy / Puglia
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

Torro Beraretta **3,500**
トッコ ベラレッタ シャルドネ
Italy / Abruzzo
南国の果実を連想させる果実味とスッキリした後味

I Stefanini Veneto **4,500**
イ・ステファニーニ ガルガーネガ
Italy / Veneto
レモン、GF、白い花、青リンゴなどの豊かな香りがあり、凝縮感のある
しっかりとした味わい。余韻に塩味を感じ、ほどよい厚みのあるテイスト

Pony"KOSHU"shur Lie **4,800**
ポニー甲州シュールリー 甲州
Japan / Yamanashi
ほぼ透明な色合い、シュールリー由来の旨味と余韻に感じるミネラル感、
穏やかな酸は和食にも合わせやすい

Pietoramoree **5,500**
ピエトラモーレ ベコリーノ
Italy / Abruzzo
ほかにゴールドの輝きを放つ麦わら色をたたえたワインからは、特有の
鉱物的な香りと黄色い花や熟した桃やアプリコット、メロンなどの
フルーティなアロマが広がります

Anabera **6,800**
アナベラ・ナバヴァレー・シャルドネ シャルドネ
America / Napa
凝縮された旨味と程よい厚み、樽熟成由来のコクのある白を飲みたい方へ

RED WINE

Primi Soli Sangiovese **3,200**
プリミソリ サンジョベーゼ サンジョベーゼ
Italy / Puglia
淡い赤色、フレッシュなベリーと軽めのタンニンとバランスの良い酸、
カジュアルなテーブルワイン

Barbera d'Asti Superiore **3,800**
バルベアラ・ダステイ・スペリオレ バルベアラ
Italy / Piemonte
ワインは深紅色をたたえ、ブラックチェリーやスミレなどのアロマが
立ち上ります。熟した果物の風味とまろやかなタンニン、エレガントな
酸が奏でる絶妙なハーモニーが楽しめるフルボディ

Chateau La Croix Bouey Bordeaux **4,500**
Ch ラクロワ ブーエイ メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
France / Bordeaux
0 数年の熟成を経ている 2006 年ヴィンテージ。
熟成による柔らかみのあるタンニン、チャーミングなベリー系の優雅な香り

Deco 2018 **4,800**
デコ 2018 カベルネ、メルロー
Italy / Toscana
「リトル・ボルドー」と呼ばれるテロワールで、有機栽培を实践。
ワインはエッジにオレンジがかかった深い色合い。カシスリキュールや、
珈琲のアロマ。ギュッと凝縮した 甘味のある黒果実系の風味。

Johe **5,500**
ジョイエ グルナッシュ、シラー
Italy / Puglia
極めて深いルビー色。バラ、ドライアプリコット、マスカット、紅茶
のような香り。酸味、タンニン共におだやかで、なめらかな口当たり。
ほど良いボリューム感があり、甘味とスパイシーなニュアンスがあります

Nebbiolo Langhe **6,500**
ランゲ・ネッピオーロ ネッピオーロ
Italy / Piemonte
発酵は全てステンレスタンクで、天然酵母を用いて行なわれます。
バリックで12ヶ月熟成。ブラックチェリー、リコリスなどのスパイス、
クスノキ、香木のニュアンス。嬉しいパフォーマンス

DOLCE



カルピジャーニ社
自家製ジェラートのアフォガード **650**
Homemade gelato from carpigiani



濃厚パナコッタ **680**
Rich panna cotta



生カトーショコラ **680**
Gâteau au chocolat



ティラミス **680**
Tiramisu

CAFE

Vintage black tea
ヴァンテージブラックティー (HOT or ICE) **580**

Coffee
コーヒー (HOT or ICE) **580**

Cafe latte
カフェラテ (HOT or ICE) **680**

Espresso
エスプレッソ (S or W) **400/580**

SOFT DRINK

Blood orange juice
ブラッドオレンジジュース **550**

Aomori apple juice
青森県産りんごジュース **550**

Homemade lemonade
自家製レモネード **580**

Ginger ale
ジンジャエール **450**

Coca cola
コココーラ **450**

Sparkling water
スパークリングウォーター **750**

CRAFT BEER

Allende the Dead Beer IPA **980**
アジャンデ ザ デッド ビール IPA (6.2%) IPA
Australia
モルト由来の松や樹脂の香り、ホップ由来の柑橘イエローピーチや
アプリコットなどの核果のアロマと力強い苦味のバランスが素晴らしい

Vedett Extra White **980**
ヴェデット エクストラ ホワイト (4.7%) ベルジャンホワイト
Belgium
キリッとした味わいが続き、フルーティーでドライな後味が広がります。

Y.Market Yellow Sky Pale Ale **980**
ワイマーケット イエロースカイパールエール (5.5%) フルーツビール
Japan/Aichi
ゆずの柑橘感溢れる仕上がりに、若干抑え気味に使用した
シトラスホップがバランスよく香る。

BEER

Heartland **700**
ハートランド (生ビール)

Non-alcoholic beer **580**
キリン零 ichi (ノンアルコール)

SEASONAL FRESH FRUIT COCKTAILS

Apple Ginger Martini **1,100**
(Whiskey/Apple purée/Homemade ginger sirup/Lemon)
アップルジンジャーマティーニ
オーガニックの芳醇な香りの林檎のピューレにスパイシーな
ジンジャーとウイスキーでコクを出したカクテル

COCKTAILS

Pear and ginger cocktail **700**
(Pear Liqueur, Homemade Ginger Syrup, Lime)
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、ライム)

Yuzu and White Wine Sangria **700**
(Yuzu, Yuzu Liqueur, Apple Juice, White Wine)
柚子と白ワインのサングリア
(柚子/柚子リキュール/リンゴジュース/白ワイン)

Sicilian Lemon Sour **680**
(Lemon Liqueur, Vodka, Lemon, Soda)
シチリアンレモンサワー
(レモンリキュール、ウォッカ、レモン、ソーダ)

Pomegranate Vinegar Beer **680**
(Pomegranate Juice, Vinegar, Beer)
ザクロ酢ビア
(ザクロジュース、酢、ビール)

Homemade Moscow Mule **700**
(Lime, Homemade Ginger Syrup, Vodka, Soda)
自家製モスコミュール
(ライム、自家製ジンジャーシロップ、ウォッカ、ソーダ)

Black Tea Cocktail **700**
(Earl Grey Vodka, Grapefruit Juice, Tonic)
紅茶のカクテル
(アールグレイウォッカ、グレープフルーツジュース、トニック)

Espresso Martini **1,000**
(Vodka, Coffee liqueur, Espresso)
エスプレッソ マティーニ
(ウォッカ、コーヒーリキュール、エスプレッソ)

HIGH BALL

High-pressure carbonated highball **600**
高圧炭酸ハイボール

Ginger Highball **680**
ジンジャーハイボール
その他ウイスキーもございますのでお気軽にスタッフにお申し付けください。

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Non-alcoholic sangria **680**
ノンアルコールサングリア

Ginger and lime **680**
ジンジャーとライム
(ライム、自家製ジンジャーシロップ、ソーダ)

MOTHERS
ORIENTAL
Cafe · Restaurant · Lounge



Instagram

Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です