

# Monthly Prefix

(2名様より)

2,800yen  
(tax in)

高知産フルーツトマトのガスパチョ

Gaspascho of fruit tomatoes

三重産神経めめした本日のカルパッチョ

～カラスミと福井の根付きベビーリーフで～

Today's fresh fish carpaccio With kelasmi and rooted baby leaf

## <PIZZA>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

マルゲリータ

トマトソース, モッツアレラ, バジル

Margherita Tomato Sauce, Mozzarella, Basil

クワトロフォルマッジ (+300)

4種のチーズピッツァ

Quattro Formaggi 4 kinds of cheese pizza

ハーフ&ハーフ (+200)

Half & Half

## <PASTA>



真イワシとフェネルのトマトソース

: カサレツチェ

Light tomato sauce from sardines and fennels



真ダコのラグー 軽いトマトソース

: スパゲッティニ

True octopus ragoo light tomato sauce



立川砂川町 伊藤養鶏場の濃厚卵のカルボナーラ (+300)

: 手打ちビゴリ

Concentrated egg carbonara

## <MAIN>

山梨産健味鶏のロースト

～新キャベツとサフランのバターソース～

Kinako pork shoulder loin of whole grain flour Kiev style cutlet

宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み (+500)

Toman beef stewed white wine

発酵熟成サーロインステーキ (+800)

Sirloin

## <DESSERT>

本日のデザート

Today's dessert

MOTHERS  
Restaurant



# Recommend

2018  
NO.4

Chef  
Kyohei Tanabe

季節の食材と、素材を活かした  
シェフオリジナルメニューをお楽しみ下さい

Today's carpaccio with rooted baby leaf 三重産 神経めめした本日のカルパッチョ カラスミと福井の根付きベビーリーフで	ASK
Tartar fermentation aging of special beef 発酵熟成させた特撰牛のタルタル 砂川町 伊藤養鶏場の卵で	1250
Simmered dumpling soft boiled 三重産 真ダコのやわらか煮	680
Toman beef stewed white wine 宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み	980
Today's oyster 青森県産 ヤリイカとカラスミとウニの 冷製カツペリーニ	1250
Prosciutto with Stratocella and aged 22 months イタリアプーリア産ストラッチャテッラと 22ヶ月熟成のプロシュート	1250
Warm salad with mushrooms and mashed potatoes きのこづくし エリンギとマッシュポテトの温かいサラダ 静岡産 長谷川さんのマッシュルームと	680
Ravioli with a cotton blossom 蛤とふきのとうのラビオリ仕立て	880
Horse mackerel carpaccio wild watercress and Hyuga summer salad 三重産 根付鱈、野生クレソンと日向夏のサラダ ～有馬山椒の香り～	780
Roast chicken ~ New cabbage and saffron's butter sauce ~ 山梨産 健味鶏のロースト ～新キャベツとサフランのバターソース～	1450
Green asparagus and raw ham's barley risotto グリーンアスパラと生ハムのリゾット ～大麦のアクセント～	1250

# STEAK

[発酵熟成]

MOTHERS では熟成に注目し、肉が持っている味を最大限引き出すため、  
「発酵熟成法」というオリジナルの製法で20日～30日間、寝かせてご提供します。

Sirloin サーロイン	200g~ 3600	Lamp ランプ	200g~ 2800
------------------	------------	-------------	------------

[FRESH]

US Beef Skirt US産 ハラミ	100g~ 1850	Toman beef steak Round meat 宮崎産 都萬牛内もも	100g~ 1850
--------------------------	------------	---	------------

[GARNITURE]

付け合せはお好きなものをお選び下さい

ALL 500

Mashed potatoes マッシュポテト	French fries フレンチフライ
Saute of spinach and mushrooms ほうれん草とキノコのソテー	Roasted onion 淡路産 玉葱のロースト

# TAPAS



Low temperature cooked beef tongue carpaccio 低温調理した牛タンのカルパッチョ	1250
Belgian potatoes and egg yolks and raw ham ベルギーポテトと卵黄と生ハム	580
Simmered egg white wine 卵の白ワイン煮	580
Red shrimp ahillo 赤エビのアヒージョ	750
Squid fritDeep-fried 青森産 真イカのフリット	680
Chicken in Moroccan style モロッコ風 鶏唐揚げ	580
Chick pea frit ひよこ豆のフリット	380
Assorted cheese 本日のチーズ盛合せ	980 ~
Assorted raw ham & salami 生ハムサラミ盛り合わせ	980 ~

# SALAD

Garden salad 立川市西砂町小山農園のガーデンサラダ	S 650 L 850
Classic Caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 680 L 880
Bagna càuda バーニャカウダー	S 980 L 1200

# PIZZA

Margherita (Buffalo Mozzarella, Ricotta, Tomatoes Sauce And Basil) マルゲリータ (水牛のモッツアレラ、リコッタチーズ、トマトソース、バジル)	1200
Seaweed And Seaweed (Shirasu, Mozzarella, Laver Cream) 釜揚げしらすと岩海苔 (しらす、モッツアレラ、岩海苔クリーム)	1200
Americana (Homemade Tomato Sauce, Salami, Green Pepper, Onions, Mushrooms) アメリカーナ (自家製トマトソース、サラミ、ピーマン、玉ねぎ、マッシュルーム)	1250
Quattro Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Scamorza) クワトロフォルマッジョ (モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタチーズ、スカモルツァ)	1500
Bismark (Mozzarella, Pancetta, Mushrooms, Soft-boiled Egg, Basil) ビスマルク (モッツアレラ、パンチェッタ、マッシュルーム、半熟卵、バジル)	1650

# PASTA

Early Summer Vegetables and Guanchare's Peperoncino ~ Country Style ~ 初夏野菜と グアンチャーレのペペロンチーノ～田舎風～ ：スパゲッティニ	980
Light tomato sauce from sardines and fennels 真イワシとフェネルのトマトソース ：カサレッチェ	1250
Bianco Bolognese cream sauce with smoked chicken スモークチキンのビアンコボロネーゼ クリームソース ：コンキリエ	1450
Oysters and pancetta, rape blossoms peperoncino 牡蠣とパンチェッタ、菜の花のペペロンチーノ ：スパゲッティニ	1250
Tomato's Pomodoro with homemade Ricotta cheese 熊本産 大玉トマトのポモドーロ 自家製リコッタチーズ ：手打ちリングイネ	980
True octopus ragoo light tomato sauce 真ダコのラグー 軽いトマトソース ：スパゲッティニ	1250
Concentrated egg carbonara 砂川町 伊藤養鶏場の濃厚卵のカルボナーラ ：手打ちピゴリ	1350
Beef ragout meat sauce 国産牛のラグー ミートソース ：タリオリーニ	1450