

Monthly Prefix

(2名様より)

2,800yen

フォアグラと林檎 季節のプレゼン
Foie gras and apples seasonal presentation

寒鰯と風呂吹き紅くるり大根のピンチョス
柚子グリーンペッパーソース
Pear and radish pinchosu Yuzu green pepper sauce

苺ミルクとパルマ産擦りたて生ハムのカプレーゼ仕立て
Caprese of strawberry milk and raw ham

青森産真鱈白子のカダイワ
パンチェッタの芽キャベツのソース
Cod knockle cod knaw pancetta sprouts cabbage sauce

<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)

カプリチオーザ
トマトソース, モッツアレラ, オレガノ, カルチョーフィ, ハム, アンチョビ, オリーブ, ケイパー, バジル
Capricciosa (Tomato Sauce, Mozzarella, Oregano, Calchofi, Ham, Anchovies, Olives, Capers, Basil)

ブラッチョ デイ フェットロ
ほうれん草クリーム, ミラノサラミ, ケイパー, モッツアレラ
Braccio di Ferro(Spinach cream / Milano Salami / Caper / Mozzarella)

クワトロフォルマッジョ (+200)
モッツアレラ, ゴルゴンゾーラ, パルミジャーノ, リコッタ
Quattro Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Palmigiano, Rcotta)

ハーフ & ハーフ (+300)
Half & Half

<PASTA>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

 活浅利とカラスミのペペロンチーノ
: 手打ちカサレツチェ
Peperoncino: Asari and Kurasumi

 篠島産 真ダコのラグー 軽いトマトソース
: スパゲッティニ
Octopus Ragoute Light tomato sauce

 立川砂川町 伊藤養鶏場の濃厚カルボナーラ (+300)
: 手打ちピゴリ
Concentrated egg carbonara

<MAIN>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

沖縄産 アグー豚のカツレツ
Kome pork loin cutlet

宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み (+500)
たっぷりのパルミジャーノチーズ
Toman beef stewed white wine

宮崎産 都萬牛のロースト (+800)
～ボルチーニ茸とマルサラ酒で～
Roast of Tomanbeef

<DESSERT>

本日のデザート
Today's dessert



Recommend

2018
No.12

Chef
Yaskazu Kuga

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 oyster 全国各地から届く本日のオイスター (60時間洗浄済み)	ASK
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
Braised fresh fish Aquapazza or red wine stewed in tomatoes 神経め鮮魚の煮込み アクアパッツァまたは赤ワイントマト煮込み	ASK
22 Month Prosciutto baked pane and tofu dip 22ヶ月プロシュートづくし 焼き立てのパーネと豆腐ディップ	S 980 L 1250
Burrata cheese and 22 months Prosciutto プーリア産ブッラータと22ヶ月プロシュート	1250
Simmered octopus soft boiled 三重産 真ダコはやわらか煮	680
Saute of black peel Swordfish 沖縄産 黒皮カジキマグロのソテー	1450
Kome pork loin cutlet 沖縄産 アグー豚のカツレツ	S 890 L 1450
Toman beef stewed white wine 宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み たっぷりのパルミジャーノチーズ	980
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
Limited quantity: Crab tomato sauce 数量限定：青森産 毛ガニのトマトソース スパゲティーニ	1780

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16日～20日間、寝かせてご提供します。

Lamp
ランプ 200g ~ 2980

[FRESH]

US Beef Skirt
US産 ハラミ 100g ~ 1850
Toman beef steak Round meat
宮崎産 都萬牛サーロイン 200g 4950

TAPAS

Tuna and avocado 沖縄産 生マグロとアボガド	880
Marinated octopus and celery 三重産 タコとセロリのマリネ	580
Broiled mackerel carpaccio 炙り鯖のマリネ	750
Chicken liver Agro dolce 健味鶏のレバーアグロドルチェ	580
Marinated mushrooms いろいろなきのこのマリネ	580
Marinated pumpkin かぼちやのマリネ 豆腐ディップ添え	550
Frit mist フリットミスト (アナゴ、キス、...)	980
Kalamari frit 青森産 真イカフリット	680
Estrellas ベルギーポテトと卵黄と生ハム	580
Gratin croquette ナポリのグラタンコロケ (2個)	580
French fries フライドポテト	500
Assorted Cheese 本日のビオチーズ	ASK

SALAD

Miura vegetable garden salad 三浦野菜のガーデンサラダ	S 680 L 880
Classic Caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 680 L 880
Raw salam with raw ham and rucola 生ハムとルッコラのサラダ	880

PIZZA



Antichi Sapori(Rucola / Italian ham / cherry tomato / smoked mozzarella) アンティキサポーリ (ルッコラ/イタリア産ハム/チェリートマト/燻製モッツアレツラ)	1,850
Braccio di Ferro(Spinach cream / Milano Salami / Caper / Mozzarella) ブラッチョ デイ フェツロ (ほうれん草クリーム/ミラノサラミ/ケイパー/モッツアレツラ)	1,850

BIANCA

Izora Verde (Shrimp, Cream, Mozzarella, Rucola) イゾラヴェルデ 小エビ, 生クリーム, モッツアレツラ, ルッコラ	1,850
Quattro Formage (Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Grana Padano, Basil) クアトロフォルマッジ リコッタ, ゴルゴンゾーラ, モッツアレツラ, グラナパダーノ, バジル	1,950
Montebianco (Ricotta, Pancetta, Mozzarella, Black Pepper) モンテビアンコ リコッタ, パンチェッタ, モッツアレツラ, 黒胡椒	1,850
Bianca Neve(Mozzarella, Raw Ham, Arucola) ビアンカネーヴェ モッツアレツラ, 生ハム, ルッコラ	1,950

ROSSA

Marinara (Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Basil) マリナーラ トマトソース, ニンニク, オレガノ, バジル	1,150
Napoletaina (Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Anchovy, Basil) ナポレターナ トマトソース, ニンニク, オレガノ, アンチョビ, バジル	1,250
Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella, Basil) マルゲリータ トマトソース, モッツアレツラ, バジル	1,500
Forte (Tomato Sauce, Mozzarella, Picante Salami, Olive, Basil) フォルテ トマトソース, モッツアレツラ, ピカンテサラミ, オリーブ, バジル	1,750
Capricciosa (Tomato Sauce, Mozzarella, Oregano, Calchofi, Ham, Anchovies, Olives, Capers, Basil) カプリチオーザ トマトソース, モッツアレツラ, オレガノ, カルチョーフィ, ハム, アンチョビ, オリーブ, ケイパー, バジル	1,950

Change : Mozzarella → buffalo mozzarella
モッツアレツラ → 水牛モッツアレツラを変更 +500

PASTA

Pepperoncino: Shirasu 篠島産 釜揚げしらすのペペロンチーノ ：スパゲッティーニ	980
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と ：手打ちリングイネ	980
Pepperoncino of smoked cod roe and Kyoto Kujo green onion スモークした新潟産寒鰯と京都九条ネギの ペペロンチーノ ：スパゲッティーニ	980
Tomato sauce: Octopus ragout with coriander 篠島産真タコラグー軽いトマトソース チリチリパクチーのアクセント ：リングイネ	1250
Cream sauce: Homemade salsiccia and domestic lemon, shrimp spinach cream sauce 自家製サルシッチャと国産レモン、 縮みほうれん草のクリームソース ：ペンネ	1350
Concentrated egg carbonara 立川砂川町 伊藤養鶏場の濃厚卵のカルボナーラ ：手打ちタリアテッレ	1250
Rague sauce of domestic beef 国産牛のラグーソース ：手打ちビゴリ	1480

表示価格はすべて税抜き価格です
Tax not included in the price