

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

三重産根付鰯のカルパッチョ 野生クレソンと日向夏のサラダ

～有馬山椒の香り～

Horse mackerel's carpaccio wild watercress and new summer orange salad ~Japanese pepper fragrance ~

<ANTIPAST>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

広島産真牡蠣とグリーンアスパラのソテー

パンチェッタとモルトウイスキーのソース

Saute of Oyster and Green Asparagus

季節野菜と鱈のフリット

マッシュポテト添え カレーエマルジョンソース

Seasonal vegetables and sillago frit with mashed potatoes curry emulsion 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)

サルシッチャとレモン

モッツアレラ, サルシッチャ, レモン, ペッパー

Salsiccia and lemon (Mozzarella, Salsiccia, Lemon, Pepper)

ジェノベーゼ (+200)

(モッツアレラ, じゃがいも, いんげん, バジルソース)

Genovese (mozzarella, potato, inlay, basil sauce)

ハーフ & ハーフ (+200)

Half & Half

<PASTA>

[お好きなものをお一つお選び下さい]



初夏野菜とグアンチャーレのペペロンチーノ ～田舎風～

: スパゲッティーニ

Pepperoncino of early summer vegetables and guarantee ~ Country style ~



真イワシとフェネルのトマトソース

: スパゲッティーニ

Light tomato sauce from sardines and fennels



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

発酵熟成内ももステーキ (+800)

Fermentation aged beef steak

<DESSERT>

本日のデザート

Today's dessert



Trattoria
e
Pizzeria

MOTHERS

Recommend

2018
NO.5

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 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
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 fresh fish Aquapazza 本日の鮮魚のアクアパッツァ	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 octopus 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 たっぷりのバルメジャーノチーズと	980
Grilled swordfish メカジキのグリル	1550
Kinako pork loin cutlet 宮崎産 きなこ豚ロースのカツレツ S 890 L 1450	
Bulletina from Puglia and a 22 month old aged prostate Prosciutto イタリア プーリア産 ブラッテイナーナ 22ヶ月熟成のプロシュート	1250
Plenty of Shiitake's warm salad with mushrooms 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
Horse mackerel carpaccio wild watercress and Hyuga summer salad 三重産 根付鯨、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
Cold Cappellini of squid and karasumi 青森産 ヤリイカとカラスミの冷製カッペリーニ	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。

T bone T ボーン	ASK	Inside thigh 内もも	200g~ 2250
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
---------------------------	-----------	-------------------------------------------	-----------

TAPAS

Assorted Cheese 本日のピオチーズ	ASK
22 Months Aged Prosciutto and Freshly baked pane with tofu dip 22カ月熟成プロシュートづくし 焼きたてパーネと豆腐ディップ添え	S (35g) 980 L (50g) 1,250
Catarana of red shrimp and fruit tomato 赤エビとミニトマトのマリネ	580
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
Edo-front frit フリットミスト (キス・穴子・イカ・エビ)	980
Estrellas ベルギーポテトと卵黄と生ハム	580
Kalamari frit 青森産 真イカのフリット	680
Gratin croquette ナポリのグラタンコロケ (2個)	580
Today's macaron 本日のマカロン (2個)	380
Miura vegetable garden salad 三浦野菜のガーデンサラダ	S 650 L 850
Classic Caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 680 L 880
Raw salam with raw ham and rucola 生ハムとルッコラのサラダ	880
Celery, karasumi, marinated pecorino cheese セロリ、カラスミ、ペコリーノチーズのサラダ	850

SALAD

PIZZA



Genovese (mozzarella, potato, inlay, basil sauce) ジェノベーゼ (モッツアレラ、じゃがいも、いんげん、バジルソース)	1,550
Capricciosa (mozzarella, pecorinos, raw ham paste, edamame, brown mushrooms, peppers) カプリチオーザ (モッツアレラ、ペコロス、生ハムペースト、枝豆、ブラウンマッシュルーム、ペッパー)	1,550

ROSSO Margherita Tomato Sauce, Mozzarella, Basil マルゲリータ トマトソース、モッツアレラ、バジル	1,480
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	950
Siciliana Tomato Sauce, Garlic, Anchovies, Oregano, Capers, Olives, Basil シチリアーナ トマトソース、ニンニク、アンチョビ、オレガノ、ケッパー、オリーブ、バジル	1,050
Calabrese Tomato Sauce, Mozzarella, Red Onion, Spicy Salami, Eggplant, Green Pepper, Basil カラブレーゼ トマトソース、モッツアレラ、赤玉葱、辛口サラミ、ナス、青唐辛子、バジル	1,580
Granchio Tomato sauce, red crab, crusades, garlic 桜海老のマリナーラ トマトソース、桜海老、にんにく、オレガノ、バジル	1,550
Margherita DOC Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Guranapadano, Basil マルゲリータDOC トマトソース、水牛モッツアレラ、プチトマト、グラナパダノ、バジル	1,850
Arugu Mozzarella, shinojima shirasu, green laver, fresh cream アルゲ モッツアレラ、篠島シラス、青のり、生クリーム	1,250
BIANCA Mais Mozzarella, corn, sliced ham, fresh cream, pepper, basil マيس モッツアレラ、コーン、スライスハム、生クリーム、ペッパー、バジル	1,250
Salsiccia and lemon Mozzarella, Salsiccia, Lemon, Pepper サルシッチャとレモン モッツアレラ、サルシッチャ、レモン、ペッパー	1,450
Bianca Neve Mozzarella, Bebirukola, raw ham, Grana 新玉葱とベーコンのピッツァ モッツアレラ、新玉葱、ベーコン、ペッパー	1,550
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	1,650
Quattro Formaggi 4 kinds of cheese pizza クワトロフォルマッジ 4種のチーズピッツァ	1,750

PASTA

True octopus ragoo light tomato sauce 三重産 真ダコのラグー 軽いトマトソース ：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と ：手打ちリングイネ	980
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	980
Sardine and fennel ragout 鰯とウイキョウのラグー ：カサレツチェ	1250
Kalamis and fermented butter sauce カラスミと発酵バターソース ：手打ちタリアテッレ	1250
Pescatore Bianco ペスカトーレビアンコ ：手打ちリングイネ	1550