

MONTHLY PRIX FIXE

For groups of two or more

(2名様より)

2,800yen

(Tax included)

三重産 神経めした鮮魚のカルパッチョ
Carpaccio with today's 'shinke-jime' fish (Mie)

イタリア産ストラッチャテッラと
長谷川農産マッシュルーム
Stracciatella cheese (Italy), Hasegawa's Mushroom

ルリアーノ社のクラテッロづくし
豆腐のディップと全粒粉のピッツアパーネ
Culatello with tofu dip and freshly baked pizza bread

国産穴子のフリットと自家製マッシュポテト
カレーエマルジョンソース
Fried conger eel (Japan) with curry emulsion sauce

<PASTA>

真鯛とフェネルのペペロンチーノ
カサレツチェ
Maiwashi sardine and fennel:casarecce

<MAIN>

米国産 米豚のローストと夏野菜
グリーンマスタードで
Roast Kome pork with summer vegetables and green mustard

<RISOTTO>

真牡蠣と岩海苔のリゾット
柚子胡椒の香り
Oysters and seaweed risotto hint of yuzu pepper

<DESSERT>

本日のデザート
Today's dessert

MOTHERS
Bar · Restaurant · Cafe

RECOMMENDATION

2020
No.6

Chef
Kana Saigusa

This limited and original menu is designed around seasonal ingredients and how best to showcase them. We invite you to enjoy the season through food.

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。

Carpaccio with today's 'shinke-jime' fish (Mie)
三重産 神経めした本日のカルパッチョ ASK

Stracciatella cheese (Italy) and Hasegawa's Mushroom
イタリア産ストラッチャテッラと
長谷川農園マッシュルーム 1250

Rice paper roll
オリエント生春巻き 820

Conger eel (Japan) risotto with curry emulsion sauce
江戸前穴子のフリット
カレーエマルジョンソース 820

Skipjack tuna agrodolce
真鯛とフェンネルのペペロンチーノ
カサレツチェ 1250

Roast Miyou Chicken
美桜鶏のロースト 200g~ 850

Roast Kome pork (Miyazaki)
宮崎県産 米豚のロースト 200g~ 1250

Roasted Toman beef (Miyazaki) top round cap off
宮崎産 都萬牛 内もものロースト 200g~ 3700

SALUMERIA

Assorted Culatello
ルリアーノ社のクラテッロづくし S 980
L 1250

Six kinds of assorted salami and ham, freshly sliced
擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ S 1200
L 1680

+

Tofu dip and whole wheat pizza bread
豆腐のディップと全粒粉のピッツアパーネ

Duck ham
カモの生ハム 700

Chorizo Ibérico, aged for six months
イベリコ豚のチョリソ6ヶ月熟成 680

Salchichón Ibérico, aged for six months
イベリコ豚のサルシチョン 6ヶ月熟成 680

Tuscan salami
サラメ トスカーナ 640

Bazza pancetta
バツア パンチェッタ 680

TAPAS

Tuna (Okinawa) and avocado ceviche
沖縄産 生マグロとアボガドのセビーチェ 680

Mussels in Genovese butter sauce
つぶ貝のジェノベーゼバターソース 680

Red shrimp ajillo
赤エビのアヒージョ 750

Moroccan style spicy chicken
モロッコ風スパイシーチキン 480

Assorted bio cheese
チーズの盛り合わせ 1000 ~

SALAD

Garden salad (Miura)
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

Mushroom and potato salad, served warm
きのこづくし 880

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

PIZZA

北海道産「全粒粉：春よ恋」を使用した PIZZA。通常の小麦粉と比べ栄養価が高く、薄力粉と比較してもミネラルや食物繊維を豊富に含んだ粉です。独自の製法で口当たりもなめらかな今までにない食感と香りをご提供いたします。

All pizzas are made from Haruyokoi flour, a whole grain variety from Hokkaido. Compared to ordinary flour, it is high in nutritional value and rich in minerals and dietary fiber. It boasts a smooth texture and rice-like aroma, which is due to its unusual manufacturing method.

ROSSO

Margherita (Mozzarella, Ricotta, Tomato Sauce, Basil)
マルゲリータ 1180
(モッツアレラ、リコッタチーズ、トマトソース、バジル)

BIANCA

Alsace (Bacon, Onion, Sour Cream, Cheese, Mozzarella)
アルザス 1350
(ベーコン、玉ねぎ、サワークリーム、ミックスチーズ、モッツアレラ)

Onion Gratin (Caramelized Onion, Mozzarella, Camembert)
オニオングラタン 1350
(キャラメリゼした玉ねぎ、モッツアレラ、カマンベール)

Quattro Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Scamorza)
クワトロフォルマッジョ 1480
(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)

PASTA & RISOTTO



南イタリア カンパニア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 with Otama tomatoes (Kumamoto) : handmade tagliatelle
熊本産 大玉トマトのポモドーロ 980
: 手打ちタリアテッレ

 Carbonara with Ito Poultry Farm (Tokyo) egg: spaghetti
クラシックカルボナーラ 立川伊藤養鶏場の卵 1250
: スパゲッティ

 Salt koji marinated pork belly and green pepper peperoncino: spaghetti
塩麴に漬けた豚バラとアーティチョーク、
青唐辛子のペペロンチーノ 1250
: スパゲッティ

 Amatriciana with new onion (Ichinomiya, Chiba): spaghetti
千葉一宮産玉ねぎを使ったアマトリチャーナ 1250
: スパゲッティ

 Shrimp and asparagus (Kagawa) in tomato cream sauce: handmade tagliatelle
小エビのラグーと香川産グリーンアスパラの
トマトクリームソース 1450
: 手打ちタリアテッレ

Classic cheese risotto
シンプルなチーズリゾット 980