

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

三重産根付鱈のカルパッチョ 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)

ディアボラ

トマトソース、モッツアレラ、オリーブ、辛口サラミ、リコッタチーズ、バジル

Diavola (tomato sauce, mozzarella, olive, dry salami, ricotta cheese, basil)

パンチェッタとリコッタチーズのピッツァ (+200)

モッツアレラ、パンチェッタ、リコッタチーズ、バジル


Pancetta and Ricotta cheese pizza (mozzarella, pancetta, ricotta cheese, basil)

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]

 真イワシとフェネルのペペロンチーノ

: カサレツチェ

Peperoncino with true sardines and fennel

 篠島産 真ダコのラグー 軽いトマトソース

: スパゲッティーニ

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

発酵熟成内ももステーキ (+800)

Fermentation aged beef steak

<DESSERT>

本日のデザート

Today's dessert

MOTHERS
ORIENTAL
Cafe · Restaurant · Lounge

RECOMMEND

2018
NO.5

Chef
Naoto Narita

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時間浄化済み)	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 たっぷりのパルメジャーノチーズと	980
Cold Cappellini of squid and karasumi 青森産 ヤリイカとカラスミの冷製カツペリーニ	1250
Prosciutto with Stratocella and aged 22 months イタリア ブーリア産 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
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。

T bone T ボーン	1 POUND~ 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

Oriental raw spring roll オリエンタル生春巻き	860
Low temperature cooked beef tongue carpaccio 低温調理した牛タンのカルパッチョ	1250
22 Months Aged Prosciutto and Freshly baked pane with tofu dip 22か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 980 L 1,250
White lever paste 白レバーペースト	640
Today's Macaroon 本日のマカロン (2個)	380
Confucius frit with curry emulsion sauce フリットミスト	980
Estrellados ベルギーポテトと卵黄と生ハム	580
Calamari 青森産 真イカのフリット	680
Mashed potatoes マッシュポテト	350
French fries フレンチフライ	450
Assorted cheese チーズの盛合せ	1250 ~

SALAD

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
Nice-style salad with semi-eggs 半熟卵のニース風サラダ	S 680 L 880
Momentarily steamed salad of organic vegetables 愛媛の今治有機野菜の瞬間蒸しサラダ	S 980 L 1250

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。

ROSSO

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)	1180
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)	1100
Diavola (Tomato Sauce, Mozzarella, Dry Salami, Olives, Ricotta Cheese, Basil) ディアボラ (トマトソース、モッツアレラ、辛口サラミ、オリーブ、リコッタチーズ、バジル)	1580

BIANCA

Pancetta and Ricotta cheese (Mozzarella, Panchetta, Ricotta cheese, Caper) パンチェッタとリコッタチーズ (モッツアレラ、パンチェッタ、リコッタチーズ、ケイパー)	1200
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)	1480
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

 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 ：手打ちタリアテッレ	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 ：手打ちピゴリ	980
 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
 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 ：カサレツェ	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
Today's pasta 本日のパスタ	ASK