

PREFIX COURSE

For groups of two or more
(2名様より)

2,800 yen

(Tax included)

<APPETIZER>

Stracciatella cheese (Italy), Hasegawa's Mushroom, and Culatello ham

イタリア産ストラッチャテッラチーズと
長谷川マッシュルームとクラテッロ

Carpaccio with today's 'shinke-jime' fish (Mie)

三重産 神経締めした鮮魚のカルパッチョ

<HOT DISH>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Fried conger eel (Japan) 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

Today's fresh fish bouillabaisse

- 本日の鮮魚のブイヤベース (+500)

<PASTA>

- Please choose one -

下記のパスタから一品をお選びください

Salt koji marinated pork belly and green pepper peperoncino

- 塩麹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

Amatriciana with new onion (Ichinomiya, Chiba)

- 千葉一ノ宮産新玉ねぎを使ったアマトリチャーナ

Shrimp and asparagus (Hokkaido) in tomato cream sauce

- 小エビのラグーと北海道産グリーンアスパラのトマトクリーム (+300)

Carbonara with Ito Poultry Farm (Tokyo) egg

- 立川砂川町伊藤養鶏場の卵の濃厚カルボナーラ (+300)

<MAIN>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Miyou Chicken (Yamanashi) - thigh

- 山梨産 美桜鶏 もも

Kome pork (Miyazaki)

- 宮崎産 米豚

Rib roast (Canada)

- カナダ産 牛リブローズカブリ(+500)

<DESSERT>

- Please choose one -

下記のメニューから一品をお選びください

Chiffon cake

- シフォンケーキ

Raw gateau chocolate

- 生ガトーショコラ

MOTHERS
ORIENTAL
Cafe · Restaurant · Lounge

RECOMMENDATION

2020
NO.6

Chef
Naoto Narita

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 fish (Mie) with karasumi and salad (Fukui)
三重産 神経めした本日のカルパッチョ 1250
カラスミと福井の根付きベビーリーフで

Toman Beef (Miyazaki) tartar with Ito Poultry Farm (Tokyo) egg
宮崎産 都萬牛のタルタル 砂川町伊藤養鶏場の卵で 1250

Beef cheek stewed white wine generous amount of grated parmigiano-reggiano
国産牛ホホ肉の白ワイン煮込み 1250
パルミジャーノレッジャーノチーズをたっぷり

Stracciatella cheese (Italy), Hasegawa's Mushroom, and Culatello ham
イタリア産ストラッチャテッラチーズと 1250
長谷川マッシュルームとクラテッロ

Homemade bouillabaisse
自家製ブイヤベース 1450

Conger eel (Japan) risotto with curry emulsion sauce
江戸前穴子のリゾット 1450
カレーエマルジョンソース

Maiwashi sardine and fennel casarecce
真鯛とフェネルのカサレツチェ 1450

Roast Kome pork (Miyazaki) with summer vegetables and green mustard
宮崎産米豚のローストと夏野菜 1680
グリーンマスタードで

STEAK

Toman Beef (Miyazaki) - inner thigh
宮崎産 都萬牛 内もも 200g~ 3700

Rib roast (Canada)
カナダ産 牛リブローズカブリ 200g~ 2200

Miyou Chicken (Yamanashi) - thigh
山梨産 美桜鶏もも 1480

TAPAS

Culatello ham tofu dip and freshly baked pizza bread
クラテッロづくし 1250
焼きたてパーネと豆腐ディップ添え S 980 L1350

Raw ham and cheese potatosalad
生ハムとチーズのポテトサラダ 520

Rice paper roll
オリエント生春巻き 860

Tuna (Okinawa) and avocado ceviche
沖縄産 生マグロとアボカドのセヴィーチェ 980

Gently simmered 'kori-jime' octopus (Mie)
三重産 氷めした真蛸の柔らか煮 680

Tagliata (sliced beef skirt)
US産牛ハラミソテーのタリアータ 980

Fried squid (Aomori)
青森産 真イカのフリット 680

Creamy lobster croquettes with sauce américaine
オマール海老のクリームコロッケ 980
アメリカソース

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

Hasegawa's 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

SIDES

Belgium potato fries
ベルギーポテト 480

Chicken white liver
白レバーペースト 640

Homemade pickles and olives
自家製ピクルスとオリーブ 560

Assorted cheese
チーズの盛合せ 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.


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


Onion Gratin (Caramelized Onion, Mozzarella, Camembert)
オニオングラタン 1250
(キャラメリゼした玉ねぎ、モッツアレラ、カマンベールチーズ)


Americana (Homemade Tomato Sauce, Spicy Salami, Mushrooms, Onion, Cheese)
アメリカーナ 1280
(自家製トマトソース、ピカンテサラミ、マッシュルーム、玉ねぎ、ミックスチーズ)


Quattro Formaggio (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 カンパーニャ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) and handmade ricotta : handmade tagliatelle
熊本産 大玉ポモドーロ 自家製リコッタチーズ 980
: 手打ちタリアテッレ

 Whitebait (Shino island) peperoncino: spaghetti
愛知篠島産 釜揚げしらすのペペロンチーノ 980
: スパゲッティ

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

 Amatriciana with new onion (Ichinomiya, Chiba): spaghetti
千葉一ノ宮産 新玉ねぎを使ったアマトリチャーナ 1250
: スパゲッティ

 Carbonara with Ito Poultry farm egg, handmade: tagliatelle
砂川町伊藤養鶏場の卵の濃厚カルボナーラ 1250
: 手打ちタリアテッレ

 Shrimp and asparagus (Hokkaido) in tomato cream sauce: handmade gnocchi
小エビのラグーと北海道産グリーンアスパラの 1450
トマトクリーム
: 手打ちニョッキ

Classic cheese risotto
シンプルなチーズリゾット 1250