

Monthly Prefix

(2名様より)

2,800yen

ボタン海老のクルード カラスミとオリーブオイル

Button Shrimp Crude with Dried Mullet Roe and Olive Oil

金華サバのマリネと極早生みかん

Marinated Kinka Mackerel with Early-Ripened Mandarin Oranges

<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zzarella、バジル
Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella, Basil)
- ・イベリコ
トマトソース、ニンニク、オレガノ、イベリコチョリソー、プチトマト、赤玉葱
Iberico (Tomato sauce, Garlic, Oregano, Iberico chorizo, cherry tomato, red onion)
- ・パンナエコット
生クリーム、イタリア産ハム、ケイパー、バジル、モzzarella
Panna e cotto (Fresh cream, Italian ham, Capers, Basil, Mozzarella)
- ・クワトロフォルマッジョ (+200)
モzzarella、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、リコッタ
Quattro Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Ricotta)
- ・ハーフ&ハーフ (+300)
Half & Half


Change : Mozzarella → buffalo mozzarella
モzzarella → 水牛モzzarellaを変更 +300

<PASTA>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

 紅ズワイガニとサラダ春菊のペペロンチーノ
: スパゲッティ
Peperoncino: Red snow crab and Garland chrysanthemum

 パンチェッタとロースト玉ねぎ
2色のオリーブの軽いトマトソース
: 手打ちタリアテッレ
Light tomato sauce: Pancetta, roasted onion and 2 kinds of olive

 立川砂川町 伊藤養鶏場の濃厚カルボナーラ (+300)
: スパゲッティ
Concentrated egg carbonara

<MAIN>

[お好きなものをお一つお選び下さい]

- ・沖縄アグー豚肩ロースのロースト
里芋のマッシュポテト
マッシュルームとパンチェッタのフォンドヴォーソース
Okinawa Roasted Pork Loin served with Taro Mashed Potatoes
in a Fond De Veau Sauce of Mushroom and Pancetta
- ・宮崎 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
White wine stew of TOMAN beef (+500)
- ・国産 黒毛和牛のステーキ (+800)
Japanese black beef steak (+800)

<DESSERT>

本日のデザート

Today's dessert



Trattoria
e
Pizzeria
MOTHERS



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

Recommend

2019
No. 11

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 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 神経め鮮魚のアクアパッツァ 活アサリと活ムール貝の煮込み	ASK
Tripper stewed in tomato トリッパのサフラントマト煮 熱々のカッセルラで	780
Steamed mussels 活けムール貝の蒸し焼き	980
Cherry tomatoes and Brata cheese 福井 ミニトマトとブラータチーズ	1260
Trout salmon mie cuit スコットランド トラウトサーモンのソテー	1350
Kome pork loin cutlet 沖縄 アグー豚のカツレツ	S 950 L 1550
Toman beef stewed white wine 宮崎 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	1250
Warm salad with mushrooms and mashed potatoes きのこづくし	680
エリンギとマッシュポテトの温かいサラダ 静岡 長谷川さんのマッシュルームと	
Poland Beef Tongue and Kale Ragout : Garganelli ポーランド 牛タンとチリメンキャベツのラグー ：ガルガネッリ	1450

SALAD

Miura vegetable garden salad 三浦野菜のガーデンサラダ	S 680 L 880
Classic Caesar salad with Smoked parmigiano cheese クラシックシーザーサラダ	S 680 L 880
スモークしたパルミジャーノをたっぷり	
Raw ham, buffalo mozzarella and fig arugula salad 生ハム、水牛モッツアレラ、イチジクのルッコラサラダ	930

SALUMERIA

Assorted Culatello ルリアーノ社のクラテッロづくし	1,850
Assorted Fresh Ham And Salami Platter 擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ	S 1,200 L 1,680
22 Months Aged Prosciutto 22カ月熟成プロシュートづくし	1,650
Coppa Di Parma コッパ デイ パルマ	980
Salame Tuscany サラーメ トスカーナ	680
Salami Picante サラーメピカンテ	680
6 Months Aged Chorizo Iberico Pork イベリコ豚のチョリソー 6ヶ月熟成	680
6 Months Aged Sardinian Of Iberico Pork イベリコ豚のサルチチョン6ヶ月熟成	680
Fuet Casero 白カビのサラミ”フエ”	620

MEAT

Lamp steak 宮崎 都萬牛のイチボステーキ	ASK
US Beef Skirt US ハラミステーキ	100g ~ 1850

TAPAS

Tuna and avocado 沖縄 生マグロとアボガドのタルタル	880
Marinated octopus and celery 三重 タコとセロリのマリネ	590
Broiled mackerel carpaccio 炙り鯖のマリネ	750
Chicken Ingredienti, mushrooms and Mozzarella cheese 軽くスモークした大地鶏のインボルティニー キノコとモッツアレラチーズを包んで	480
Marinated three kinds of shellfish with Raw black pepper 3種の貝のマリネ 生黒胡椒和え	590
Conger-eel Balsamic vinegar escabesh 国産穴子のバルサミコ酢エスカベッシュ	590
Frit mist フリットミスト (その日の魚貝で)	980
Kalamari frit 青森 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
French fries フライドポテト	500
Assorted Cheese 本日のビオチーズ	1300

PIZZA



Iberico(Tomato sauce, Garlic, Oregano, Iberico chorizo, cherry tomato, red onion) イベリコ (トマトソース/ニンニク/オレガノ/イベリコチョリソー/プチトマト/赤玉葱)	1,650
Panna e cotto(Fresh cream, Italian ham, Caper, Basil, Mozzarella) パンナエコット (生クリーム/イタリア産ハム/ケイパー/バジル/モッツアレラ)	1,550

BIANCA

Mais (Corn, Cream, Italian Ham, Caper, Basil, Mozzarella) マيس コーン, イタリア産ハム, 生クリーム, ケイパー, バジル, モッツアレラ	1,550
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	1,250
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	1,500
Romana (Tomato Sauce, Oregano, Fresh Onion, Anchovy, Mozzarella, Basil) ロマーナ トマトソース, オレガノ, 新玉ねぎ, アンチョビ, モッツアレラ, バジル	1,600
Forte (Tomato Sauce, Mozzarella, Picante Salami, Olive, Basil) フォルテ トマトソース, モッツアレラ, ピカンテサラミ, オリーブ, バジル	1,750
Capriciosa (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 モッツアレラ → 水牛モッツアレラを変更	+500
--	------

PASTA

Tomato's Pomodoro with homemade Ricotta cheese 熊本 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 ：スパゲッティ	1250
Peperoncino: Red snow crab and Garland chrysanthemum 紅ズワイガニとサラダ春菊のペペロンチーノ ：スパゲッティ	1350
Light tomato sauce: Pancetta, roasted onion and 2 kinds of olive パンチェッタとロースト玉ねぎ 2色のオリーブの軽いトマトソース ：手打ちタリアテッレ	1250
Cream sauce: Clams and "SHOGOIN" turnip aroma of ginger 浅利と聖護院蕪のクリームソース 生姜の香り ：手打ちコンキリエ	1450
Porcino cream sauce with "Ravioli" wrapped in black truffle and ricotta 黒トリュフとリコッタチーズを包んだ “ラビオリ” ポルチーニクリームソース	1480
Rague sauce of domestic beef 国産牛のラグーソース ：手打ちビゴリ	1480