

PIZZA



ROSSA

- DOC
(Tomato sauce, Cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, Basil, Grana padano) **2,260**
(2,486)
トマトソース, チェリートマト, 水作モッツアレラ, バジル, グラナパダーノ
- Margherita
(Tomato sauce, Mozzarella, Basil, Grana padano) **1,700**
(1,870)
マルゲリータ
トマトソース, モッツアレラ, バジル, グラナパダーノ
- Marinara
(Tomato sauce, Garlic, Oregano, Basil) **1,260**
(1,386)
マリナーラ
トマトソース, ニンニク, オレガノ, バジル
- Romana
(Tomato sauce, Mozzarella, Anchovy, Oregano, Basil, Grana padano) **1,800**
(1,980)
ロマーナ
トマトソース, モッツアレラ, アンチョビ, オレガノ, バジル, グラナパダーノ
- Diavola
(Tomato sauce, Mozzarella, Picante salami, 'Nduja, Basil, Grana padano) **1,920**
(2,112)
ディアボラ
トマトソース, モッツアレラ, ピカンテサラミ, 'ンドゥイヤ, バジル, グラナパダーノ
- Capricciosa
(Mozzarella, Ham, Mushroom, Olive, Onion, Grana padano, Basil) **1,920**
(2,112)
カプリチオーザ
モッツアレラ, ハム, マッシュルーム, オリーブ, オニオン, グラナパダーノ, バジル

BIANCA

- Mais
(Mozzarella, Corn, Ham, Fresh cream, Basil, Grana padano) **1,750**
(1,925)
マيس
モッツアレラ, コーン, ハム, 生クリーム, バジル, グラナパダーノ
- Arge
(Mozzarella, Whitehat, Seaweed, Fresh cream, Grana padano) **1,800**
(1,980)
アルゲ
モッツアレラ, 釜揚げしらす, 青のり, 生クリーム, グラナパダーノ
- Montebianco
(Ricotta, Pancetta, Caper, Mozzarella, Grana padano, Black pepper) **2,050**
(2,255)
モンテビアンコ
リコッタ, パンチュエッタ, ケイパー, モッツアレラ, グラナパダーノ, 黒胡椒
- Bismarck
(Mozzarella, Soft-boiled egg, Pancetta, Mushroom, Basil, Grana padano) **2,180**
(2,398)
ビスマルク
モッツアレラ, 半熟卵, パンチュエッタ, マッシュルーム, バジル, グラナパダーノ
- Antichi Sapori
(Smoked mozzarella, Ham, Cherry tomatoes, Arugula, Grana padano) **2,180**
(2,398)
アンティキサポーリ
燻製モッツアレラ, ハム, チェリートマト, ルッコラ, グラナパダーノ
- Quattro Formaggi
(Ricotta, Gorgonzola, Mozzarella, Grana padano, Basil) **2,180**
(2,398)
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

Change : Mozzarella ⇒ Buffalo mozzarella or Smoked mozzarella +550
モッツアレラ ⇒ 水牛モッツアレラ または 燻製モッツアレラに変更 (+60.5)

MOTHERS
Trattoria e Pizzeria

夕方 17:00 以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様 300 円 (+税) を頂戴しております。
A charge of 300 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.

RECOMMEND

ANTIPASTO MISTO

Antipasto misto
前菜盛り合わせ 2名様分 2,000 / 3名様分 3,000
(2,200) (3,300)

Burrata cheese (Puglia) and fruits tomatoes caprese with truffle sauce
プリーア産 プラータとフルーツトマトのカプレーゼ
トリュフソース 2,480
(1,474)

Today's fresh fish carpaccio
本日の鮮魚のカルパッチョ 1,340
(1,474)

Scallop (Hokkaido) and seasonal fruits tartar
北海道産 ホタテと季節のフルーツのタルタル 1,320
(1,432)

Fava beans, pancetta and pecorino cheese -homemade gnocchi
自家製ニョッキ、そら豆とパンチェッタ
ペコリーノチーズ 1,400
(1,540)

Today's fresh fish acqua pazza
本日の鮮魚のアクアパッツァ ask

TAPAS -COLD-

Marinated octopus and potatoes
国産 真蛸とジャガイモのマリネ 850
(935)

Conger eel escaheche hint of saffron
穴子のエスカベッシュ サフラン風味 880
(968)

WAGYU beef (Miyazaki) carpaccio
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ 1,580
(1,738)

Daisen chicken (Tottori) involtini stuffed with rape blossom, dried tomato and cream cheese
鳥取産 大山地鶏のインヴォルティニーニ
(菜の花、ドライトマト、クリームチーズ) 840
(924)

Smoked duck served with stewed fig in red wine
鴨スモーク イチジクの赤ワイン煮添え 820
(902)

-HOT-

Chicken liver, green peas and smoked cheese arancini (rice croquette)
白レバーとグリーンピースと燻製チーズの
アランチーニ (ライスコロッケ) 2個 780
(858)

Sicilian style octopus and pork meatballs
シチリア風 真蛸と豚肉のミートボール 880
(968)

Grilled seasonal vegetables served with bagna cauda sauce
季節野菜のグリル バニャカウダソース 1,080
(1,188)

Steamed mussels (Sanru) with black pepper
三陸産 ムール貝の胡椒蒸し 960
(1,056)

Stewed WAGYU beef (Miyazaki) in red wine with pepper-peposo
宮崎産 都萬牛の胡椒煮込み ベポソ 1,320
(1,452)

SALUMERIA



秋田県田沢湖高原の山間に位置する工房で最低12ヶ月以上、自然の力で乾燥熟成を経てつくられています。

Aged Prosciutto plate, 14 month 900
国産 プロシュート (990)

Aged Prosciutto plate, 14 month 1,500
国産 プロシュートづくし (1,650)



神奈川県厚木市にある、Good Aging Companyは「熟成肉で世界を変えろ」をモットーに多彩な商品開発を手がけております。

Coppa -pork butt ham- 700 Mortadella 600
コッパ 豚肩の生ハム (770) モルタデッラ (660)

Finocchiona 650 Chorizo salami 750
フィノッキオーネ (715) チョリソーサラミ (825)

Lonza -pork loin ham- 700 Fresh black pepper salami 700
ロンツァ 豚ロースの生ハム (770) 生黒胡椒のサラミ (770)

Six kinds of assorted salami and cured ham, freshly sliced S 1,350
擦りたてハムとサラミの6種盛り合わせ (1,485)

L 1,820 (2,002)

+

Pizza bread 530
ピッツァパン (ビザ生地パン) (583)

SALAD

Classic caesar salad S 750 L 970
クラシックシーザーサラダ (825) (1,067)

Garden salad with onion dressing S 880 L 1,150
三浦野菜のガーデンサラダ (968) (1,265)

Ruola and seasonal fruits salad with balsamic sauce 1,100
ルッコラと季節のフルーツのサラダ (1,210)

FRITTO

Various seafood and seasonal vegetables fritto misto 1,240
魚介類と季節の野菜のフリットミスト (1,364)

Calamari (Kagoshima) fritto 860
鹿児島産 小ヤリイカのフリット (946)

Prosciutto gratin croquette 360
生ハムのグラタンコロッケ (1個) (396)

French fries 550
フライドポテト (605)

PASTA

Classic Pomodoro served with homemade ricotta cheese on top
:Spaghetti 1,230
クラシックボモドロー 自家製リコッタチーズ添え (1,353)
:スパゲッティ

Whitebait (Shimajiri, Aichi) peperoncino with a sprinkle of dried mullet roe
:Spaghetti 1,400
愛知篠島産 シラスのペペロンチーノ (1,540)
カラスミ掛け
:スパゲッティ

Onion (Awaji) amatriciana with a sprinkle of pecorino :Spaghetti 1,340
淡路玉ねぎのアマトリチャーナ (1,474)
ペコリーノ掛け
:スパゲッティ

Carbonara - using eggs from Ito poultry farm (Tachikawa) - :Spaghetti 1,420
立川 伊藤養鶏場の卵を使った
濃厚カルボナーラ (1,562)
:スパゲッティ

Firefly squid, hosta and cherry tomatoes peperoncino :Linguine 1,520
ホタルイカとうるいとミニトマトの
ペペロンチーノ (1,672)
:リングイネ

White asparagus cacio e pepe :Tagliatelle 1,580
ホワイトアスパラのカチョエペペ (1,738)
:タリアテッレ

MAIN

Grilled swordfish with browned anchovy butter and capers sauce
メカジキのグリル 1,820
焦がしアンチョビバターとケイパーのソース (2,002)

Mochi pork (Yamagata) cutlet with a sprinkle of parmigiano
山形産 もち豚のカツレツ パルミジャーノかけ 1,920
(2,112)

Roasted lamb shoulder loin and Inca no mezzano potato served with salsa verde
子羊肩ロースとインカのめざめのロースト 2,100
サルサヴェルデ添え (2,310)

WAGYU beef (Miyazaki) tagliata served with rucola and parmigiano
宮崎産 都萬牛のタリアータ 3,080
ルッコラとパルミジャーノ (3,388)

SIDE OF WINE

Rosmarino 680
素焼きのピッツァ ロズマリーノ (748)

Dried mullet roe bruschetta 680
カラスミのブルスケッタ (748)

Sweet potato chips and marscapone 680
さつまいもチップスとマスカルポーネ (748)

Three kinds of assorted cheese 1,450
チーズ3種盛り合わせ (1,595)

Olives 550
オリーブ (605)

Italian pickles 530
イタリアンピクルス (583)

WHITE WINE

Primi Soli Trebbiano	[イタリア/ブーリア]	
ブリミソリ トレツピアーノ	トレツピアーノ	
豊かな酸味とほのかな甘味のバランスが取れており、食事との相性は抜群		3,600 (3,960)
Torzo Bellaretta Chardonnay	[イタリア/アブルツォ]	
トッコ ベツラレツタ シヤルドネ	シヤルドネ	
軽やかでフルーティな口当たり。すっきりとした心地よい余韻		4,200 (4,620)
Pecorino Biologico	[イタリア/アブルツォ]	
ペコリーノ ビオロジコ	ペコリーノ	
熟れた桃を想わせる濃厚な香り。丸っこいフルーティな酸で人懐っこい味わい		5,000 (5,500)
Auramadre Pinot Grigio	[イタリア/ブーリア]	
アウラマドレ ビノグリージョ	ビノグリージョ	
洋ナシや蜜りんご、オレンジなどフルーツ満載の華やかな白。余韻にはシチリアのレモンを思い起こさせる柑橘系の酸味		5,500 (6,050)
Nuragus Di Cagliari	[イタリア/サルデーニャ]	
ヌラグス ディ カリアリ	ヌラグス	
グレープフルーツやマスカットのような爽やかな香り。後味にうっすらとビールのような苦みが大人っぽい		5,800 (6,380)
Falanghina I Pentri	[イタリア/カンパニア]	
ファランギーナ イ ベントウリ	ファランギーナ	
繊細な花やアーモンドの印象が、好ましいアロマと共に広がる。しっかりとした酸が感じられるフルボディーワイン		6,800 (7,480)
Donnafugata Anthilia	[イタリア/シチリア]	
ドンナフガータ アンシリア	カクタド	
香り高いハーブと白い花のニュアンスに、すっきりとした味わいとキリッとした上品な飲み口。シチリア定番の白ワイン		7,200 (7,920)
Zaccaria Chardonnay	[イタリア/シチリア]	
ザッカリア シヤルドネ	シヤルドネ	
ジャスミンや完熟した白桃の香り。樽が上品にまいた海風を感じるシヤルドネ		8,500 (9,350)

RED WINE

Primi Soli Sangiovese	[イタリア/ブーリア]	
ブリミソリ サンジョベーゼ	サンジョベーゼ	
葎のジャムを想わせる香り。渋味はおたやかで、程よい厚みもあるフルーティで飲みやすいワイン		3,600 (3,960)
Torzo Bellaretta Cabernet	[イタリア/アブルツォ]	
トッコ ベツラレツタ カベルネ	カベルネソーヴィニヨン	
柔らかいタンニンとくすかなスパイス香。バランスよくまろやかな味わい		4,200 (4,620)
Auramadre Primitivo	[イタリア/ブーリア]	
アウラマドレ プリミティーヴォ	プリミティーヴォ	
シガーや胡椒、スモーキーな香り。非常に滑らかな果実のあとにはピリツと酸が引き締める		5,000 (5,500)
Collefriso Montepulciano Dabruzzo	[イタリア/ブーリア]	
コッレフリージョ	モンテプルチアーノ	
モンテプルチアーノ ダブルツォ		5,500 (6,050)
ブラックベリーのアロマ。シナモンやナツメグのようなスパイス感も併い、バランスがよく持続性のある味わい		
Giannitessari Pinot Noir	[イタリア/ヴェネト]	
ジヤンニテッサリー ビノ・ノワール	ビノ・ノワール	
赤いベリー系のアロマに、華やかな樽のニュアンス		5,800 (6,380)
Capo Zafferano Rosso Appassimento	[イタリア/ブーリア]	
カポ ザツファラーノ ロツツ	メルロー、ネグロアマロ、プリミティーヴォ	
アパツシメント		6,800 (7,480)
熟したドライフルーツのアロマに、チョコレートとスパイスの心地良いニュアンス		
Centesere Cannonau	[イタリア/サルデーニャ]	
チェントセーレ カンノナウ	カンノナウ	
熟した赤い果実の芳香。辛口でソフトな味わいの中に芳醇な余韻が持続します		7,200 (7,920)
Feudi di San Gregorio Taurasi	[イタリア/カンパニア]	
フェウディ ディ サン グレゴリオ	アリアニコ	
タウラージ		9,000 (9,900)
ワイルドチェリー、ヴァニラ、アニスなどの香り。タンニンはまろやかで滑らか、非常にアロマティックです		

HIGHBALL

High ball	650 (715)
高圧炭酸ハイボール	
Homemade Ginger High ball	750 (825)
自家製ジンジャーハイボール	

WHISKEY

Canadian Club Black Label (Canadian)	750 (825)
カナディアンクラブ ブラックラベル (カナディアン)	
Bushmills 10y (Irish)	800 (880)
ブツシユミルズ10年(アイリッシュ)	
Navigator (Bourbon)	900 (990)
ナビゲーター (バーボン)	
Chivas Regal Mizunara (Scotch)	800 (880)
シーバズリーガル ミズナラ (スコッチ)	
Macallan (Scotch)	1,200 (1,320)
マツカラ (スコッチ)	
Hakushu (Japanese)	1,200 (1,320)
白州 (ジャパニーズ)	

[DRINKING STYLE]

With Soda / With Water / On the Rocks / Straight
(ソーダ / 水割り / ロック / ストレート)

GIN

Tanqueray No.10	850 (935)
タンカレー No.10	
Dry Gin No.3	850 (935)
ドライ・ジン No.3	
KI NO BI	850 (935)
季の美	

[DRINKING STYLE]

With Tonic / With Soda / On the Rocks
(トニック / ソーダ / ロック)

DIGESTIF

Homemade Limoncello (Straight or Soda)	680 (748)
瀬戸田レモンのリモンチェッロ	
Tre Soli Tre Grappa di Nebbiolo	1,100 (1,210)
トレソリトレグラツパ ディ ネツピオーロ	
Dessert Wine	ask
デザートワイン	

MOTHERS

Trattoria e Pizzeria

A charge of 300 yen (+tax) per person will be added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.

夕方 17:00 以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様 300円 (+税) を頂戴しております。

SPARKLING

Collenovo Brut VIno Spumante Glass 800
(880)
コッレノヴオ ブリュット
ヴァーノ スプマンテ Bottle 4,200
(4,620)
(イタリア / ロンバルディア / ガルガネガ、トレビアーノ)
きめ細やかな泡立ちで繊細でフルーティー

Conte di Provalio Franciacorta satinato Bottle 7,200
(7,920)
コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・サテン
(イタリア / ロンバルディア / シャルドネ)
柔らかな泡立ち、ドライでなめらかな口当たり
ハレの日に是非

ACCADIA inFermento Bottle 7,500
(8,250)
アッカディーア インフェルメント
(イタリア / マルケ / ヴェルディッキオ、マルヴァジア、
サンジョベーゼ、トレビアーノ、モンテプルチアーノ)
幾つかの赤品種をブレンド。ドライな爽快感はそのままに、
ほのかなタンニンとコクが長い余韻を感じさせる微発砲ワイン

DRAFT BEER

HeartLand (Japan) 680
ハートランド (748)
麦芽 100%だから本格的な味わい。
でもズッシリと重くありません。厳選された
アロマホップが醸し出すおだやかな香り

BOTTLED BEER

Heineken Extra Cold 680
(748)
ハイネケン エクストラコールド
オランダ発、世界 192 ヶ国以上で愛飲されるプレミアム・
ラガービール「ハイネケン」。ほのかなフルーツの香り、
そしてコクのあるバランスの取れた味わい。

Moretti 950
(1,045)
モレッティ
1859 年創業。イタリアで最も古いビールメーカー。
飲んだあとにホップの香りが広がり、穀物の風味を
感じることができます。癖のない味わい

Y.MARKET Yellow Sky Pale Ale 980
(1,078)
ワイマーケット
イエロースカイパールエール
ゆず皮をたっぷり使用したフルーツエール。ゆずの
柑橘感溢れる仕上がりに、若干抑え気味に使用した
Citra ホップがバランスよく香る。

Fruit Brewing NIAGARA Ale 980
(1,078)
フルーツブルーイング
ナイアガラエール
北海道産の白ふどう（ナイアガラ種）を使用。
白ワインを彷彿させる爽やかな香りとフレッシュな味わい。

SEASONAL FRESH FRUIT COCKTAIL



Peach Mojito
桃のモヒート

1,200
(1,320)

桃の甘さと繊細な香りに清涼感のあるミン
トを合わせたカクテル。甘さと酸味、香り
の調和は素晴らしいです。



Kumquat Gin and Tonic
金柑のジントニック

1,080
(1,188)

ロンドンジンのクリアな味わいで旬の金柑
を余す所なく感じていただける一杯、ほん
のりとほろ苦い味わいは大人の雰囲気を楽し
しめます。

COCKTAILS

Yuzu Citrus and White Wine Sangria 720
(792)
(Yuzu, White Wine, Apple Juice, Lemonade Syrup)
柚子と白ワインサングリア
(柚子、白ワイン、りんごジュース、レモネードシロップ)

Mandarin Orange Juice Mimosa 680
(748)
(Mandarin Orange Juice, Sparkling Wine)
愛媛温州みかんジュースのミモザ
(みかんジュース、スパークリングワイン)

Pear and Ginger Cocktail 720
(792)
(Pear Liqueur, Homemade Ginger Syrup, Lemon)
梨と生姜のカクテル
(梨リキュール、自家製ジンジャーシロップ、レモン)

Homemade Limoncello 680
(748)
(Straight or Soda)
瀬戸田レモンのリモンチェット
(ストレート or ソーダ)

Spumoni 680
(748)
(Campari, Grapefruit Juice, Tonic Water)
スプモーニ
(カンパリ、グレープフルーツジュース、トニックウォーター)

Aperol Spritzer 780
(858)
(Aperol, Orange, Sparkling Wine)
アペロールスプリッツァ
(アペロール、オレンジ、スパークリングワイン)

Espresso Martini 1,000
(1,100)
(Coffee liqueur, Vodka, Syrup, Espresso)
エスプレッツォ マティーニ
(コーヒーリキュール、ウォッカ、シロップ、エスプレッツォ)

SOFT DRINK

Homemade Lemonade 650
(715)
(Lemon, Homemade Lemon Syrup, Soda)
自家製レモネード
(レモン、自家製レモンシロップ、ソーダ)

Ginger & Lime 650
(715)
(Lime, Homemade Ginger Syrup, Lime Syrup, Soda)
ジンジャーとライム
(ライム、自家製ジンジャーシロップ、ライムシロップ、ソーダ)

S.Pellegrino (500ml) 650
(715)
サンペレグリーノ

Blood Orange Juice 620
(682)
ブラッドオレンジジュース

Mandarin Orange Juice (Ehime) 580
(638)
愛媛温州みかんジュース

Apple Juice (Aomori) 580
(638)
青森県産りんごジュース

Ginger Ale 480
(528)
ジンジャーエール

Coke 480
(528)
コーラ

CAFÉ

Ceylon Black Tea (Hot or Ice) 550
(605)
セイロンブラックティー

Rooibos Tea (Hot or Ice) 550
(605)
ルイボスティー



シェラドローは、大量生産され均質化しつつある
コーヒー業界において、今なお「職人技術」を大切に、
独自のテイストを産み出す生産体制を保持しています。

Espresso S 350 / W 550
(385) (605)
エスプレッツォ

Coffee (Hot or Ice) 580
(638)
コーヒー

Cafe Latte (Hot or Ice) 650
(715)
カフェラテ