



地元ごはん、たべとう？

当店は地元のおいしいごはんを

召し上がっていただきたいという思いから、

兵庫県で手間暇かけて作られた

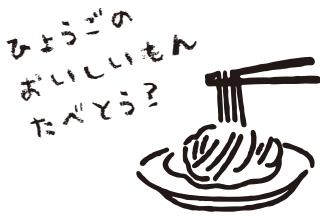
食材や調味料を厳選し使用しています。

海と山に恵まれた地元兵庫の

おいしさを再発見してください。



produced by Mother Moon Cafe*



EAT LOCAL

こだわりの地元食材たち

淡路島えびすもち豚の
生姜焼御膳

PORK 南あわじ市 淡路島えびすもち豚

上質な味わいの希少な三元豚。

古来より御食国として皇室に食材を納めてきた淡路島の「えびすもち豚」。

バナナを食べて育った希少な三元豚は「えびす様のほっぺが落ちるほどやわらかい」と称される究極の銘柄豚。大自然の中、徹底した衛生管理で育てた甘味たっぷりの上質な味わい。七福神の宝船・淡路島が誇る逸品をご堪能ください。



淡路島
えびすもち豚の
豚丼



神戸長田の
牛すじぼっかけ
焼きそば

SAUCE 神戸市長田区 「ばら食品」のばらソース

地元で愛される長田の地ソース。

地元長田区を中心に神戸市のお好み焼き店や家庭などで愛されているソース。程よい酸味があるのが特徴です。程良い辛さの中にも酸味と旨味があり、一度食べるとクセになるスパイシーな味わい。



RICE 神戸市北区の コシヒカリ

神戸市北区の豊かな大地で育まれた極上コシヒカリを、毎朝丁寧に炊き上げ、つやつやに輝く一粒一粒に込められた地元農家の想いと、お米の王道の美味しさをお楽しみください。



CHICKEN 丹波市 奥丹波どり

丹波地方で大切に育てられた鶏肉。

「京都、兵庫の奥座敷」丹波地方で大切に育てられた鶏肉。純天然特殊飼料を給与することで、甘みが増加し、脂肪分、鶏肉臭が少ない体に優しい鶏肉です。



MISO 芦屋市 「六甲味噌製造所」のみそ

大正7年創業、神戸長田生まれの老舗「六甲味噌製造所」。100年を超えて阪神間で愛され続ける伝統の味噌蔵。国産厳選大豆と米を使い、職人が手造りで丹念に仕込む関西だしに合う独自の味わい。

TOFU

神戸市中央区
「八雲」の湯葉とうふ

手作りにこだわった濃厚で贅沢な豆腐。

1953年創業、神戸の老舗八雲豆腐の「湯葉とうふ」。
六甲の名水と兵庫県産大豆で70年間こだわり続けた職人技。
丹念に仕上げたおぼろ豆腐に湯葉をふんだんに包んだ贅沢な逸品。
わさびや岩塩だけで味わえる上品さ。
神戸唯一の豆腐蔵が生み出す至高の味をご堪能ください。

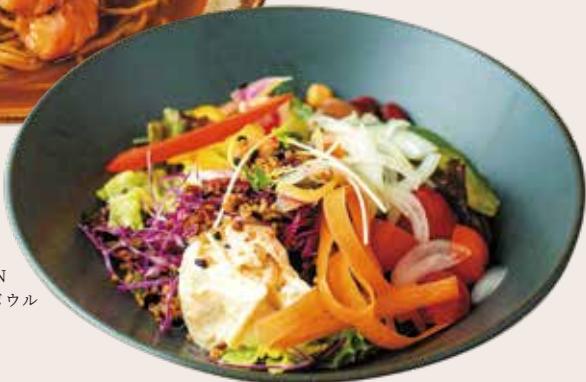
スタミナ
ウマ辛火鍋麺



北坂養鶏場さくらたまご
オムハヤシライス



VEGAN
ブッダボウル



EGG

淡路島
「北坂養鶏場」のさくらたまご

国内でも希少な純国産鶏の卵。

淡路島の北坂養鶏場、日本わずか6%の純国産鶏「さくら」のさくらたまご。シェフ・パティシエに選ばれる信頼の品質。きめ細やかな白身の泡立ち、コシの強い黄身で最高のバランス。遺伝子組み換えでないコーンと新鮮な地下水で育てた、日本の鶏が産む本物の味。



LEMON

淡路島
「平岡農園」のレモン

淡路島の平岡農園、創業65年の老舗レモン農家。漁師だった龍磨じいちゃんが始めた小さな農家から三世代続く伝統。1万5千坪の広大な農園に8千本のレモンの木。
減農薬・除草剤不使用で丁寧に育てた香り高くジューシーなレモン。

淡路島平岡農園のレモンを使った島れもんケーキ



SANSHO

養父市の
朝倉山椒

養父市発祥、400年の歴史を誇る「朝倉山椒」。豊臣秀吉が風流と称し、徳川家康への献上品となつた由緒ある逸品。
品種改良されていない原種で、トゲなし・大粒・フルーティーな香りが特徴。

養父市朝倉山椒のオレンジエード



SOY SAUCE

神戸市西区「池本醤油」の醤油

明治18年創業、神戸唯一の醤油蔵・池本醤油の「櫻のむらさき」。兵庫県産丸大豆・小麦のみ使用、木桶で1年半熟成の天然醸造。130余年守り続けた伝統製法で生まれる、この地だけの深い旨味。



TSUKUDANI

神戸市北区有馬町の「佃煮元祖 川上商店」の佃煮

室町時代後期創業、佃煮元祖川上商店。450年間、有馬の地で一子相伝の技を守り続ける老舗の味。厳選した素材を職人が丹念に炊き上げ、代々受け継がれた秘伝の製法で仕上げた逸品。



CRAFT GIN

神戸市北区
「神戸蒸溜所」のジン

有馬山椒や神戸唯一の茶園である静香園の緑茶茶葉など、兵庫県産の山のボタニカルや大正時代から続く神戸の老舗「カネイ」の鰯節や神戸の名産品であるいかなごのくぎ煮などのボタニカルを使用した、神戸蒸溜所初のGIN。



WHISKY

明石市
「海峡蒸溜所」のウイスキー

1856年創業、明石酒類醸造の「波門崎ピュアモルトウイスキー」。160年超の醸造技術を持つ老舗が2017年に始めた海峡蒸溜所の傑作。バーボン・シェリー・ミズナラ樽で熟成した100%モルト。サンフランシスコ世界スピリットコンペティション銀賞受賞。

サウナ飯 SAUNA MEALS

KOBE NAGATA-STYLE
BEEF SUJI BOKKAKE
YAKISOBA

神戸長田の
牛すじぼっかけ
焼きそば

神戸長田名物、牛すじぼっ
かけ焼きそば。

地元ばらソースが織りな
す濃厚な旨味と食感の絶
妙ハーモニー。

¥1045



A SET + ¥220

＼セットでお得／

ごはん + 温泉玉子

SET MENU



B SET + ¥220

ごはん + 味噌汁



C SET + ¥330

ミニサラダ + 唐揚げ (2p)



D SET + ¥495

ごはん + 温泉玉子
+ ミニサラダ + 唐揚げ (2p)



TABETO SPECIAL DRY DAN DAN NOODLES

TABETŌ名物 汁なし担々麺

奥深い肉みそに野菜やナッツ、山椒が香る神戸
スタイル。食感豊かでスパイシーな濃厚汁なし
担々麺。

¥1265



SPICY STAMINA HOT POT NOODLES

スタミナウマ辛火鍋麺

豚肉と海老、八雲豆腐に野菜たっぷり。四川の
深いコクと辛みが織りなすスタミナ満点火鍋麺。

¥1210



＼セットでお得／

SET MENU

A SET + ¥220

ごはん + 温泉玉子



C SET + ¥330

ミニサラダ + 唐揚げ (2p)



D SET + ¥495

ごはん + 温泉玉子
+ ミニサラダ + 唐揚げ (2p)



EAT LOCAL
淡路島
えびすもち豚使用
from Awaji Island

AWAJI EBISU MOCHI PORK RICE BOWL

淡路島
えびすもち豚の豚丼

南あわじのえびすもち豚を甘辛く煮込んだ豚丼。

とろける柔らかさと深い旨味が絶品。

¥1320



HARAMI STEAK RICE BOWL

ハラミステーキ丼

レア焼き牛ハラミに北坂養鶏場のさくらたまごをのせた贅沢丼。

香ばしいごまと特製タレが絶妙。

¥1485

＼セットで／
お得
SET
MENU

G SET + ¥165

味噌汁 + 潬物



H SET + ¥440

味噌汁 + 潤物
+ ミニサラダ + 唐揚げ(2p)



SANGEN-PORK CUTLET
CHEESE BAKED CURRY DORIA

三元豚カツチーズ
焼きカレードリア

厚切りの三元豚と淡路島玉ねぎをたっぷり使ったカレーとチーズを重ね、焼き上げた熱々ドリア。

¥1265

＼セットで／
お得
SET
MENU

E SET + ¥165



御膳 JAPANESE SET MEALS

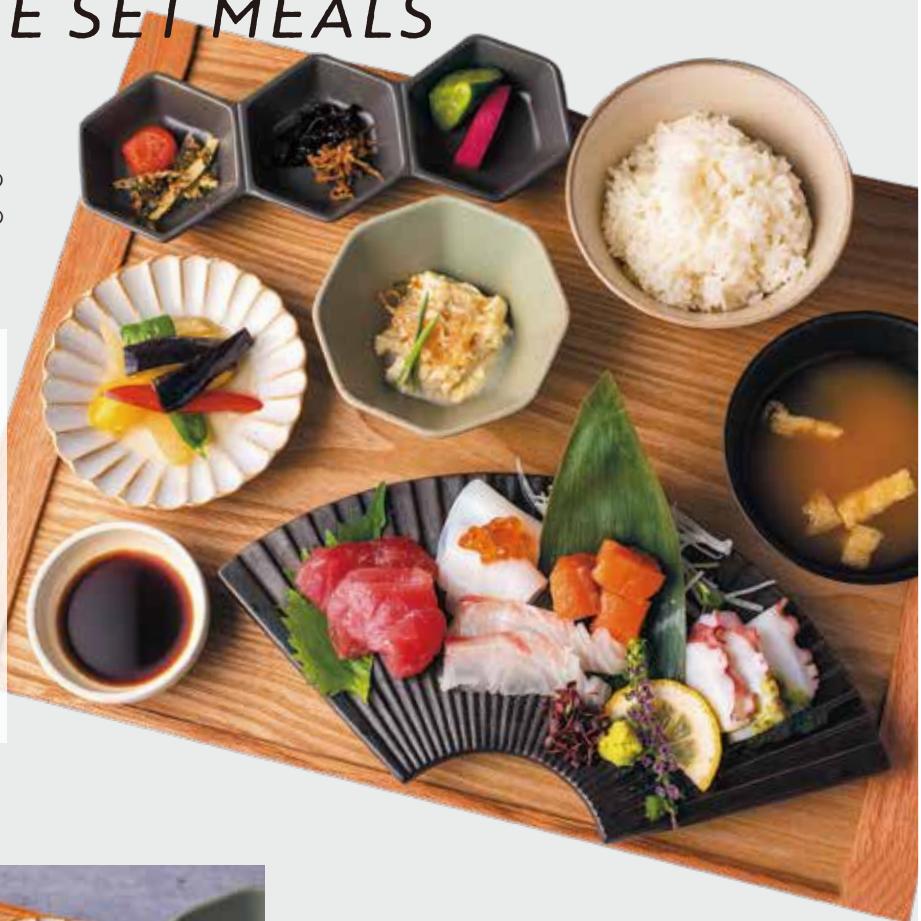
兵庫の恵みを味わう御膳。

地元食材を使用した小鉢や豆腐、ごはんのお供を添えました。こだわりのお魚やお肉の主菜をお選びください。

[御膳セット内容]

- ① メインのおかず
- ② 本日の小鉢2種
- ③ 味噌汁
- ④ ごはん ごはん1杯おかわり無料
- ⑤ 明太子・佃煮・漬物

*石臼蕎麦天ぷら御膳は味噌汁とごはんは付いておりません



TONE-MILLED SOBA and TEMPURA

石臼蕎麦天ぷら御膳

香り高い石臼挽きざるそばに、揚げたての天ぷらを添えた王道の贅沢膳。蕎麦本来の風味とサクサクの天ぷらをお楽しみください。

*鯛茶漬けセット対象外

¥2530

TEMPURA and SASHIMI

天ぷら刺身御膳

揚げたての天ぷらと新鮮な刺身を旬菜と共に味わえる逸品。素材の旨みを十分に味わえる御膳です。

*鯛茶漬けセット対象外

¥2640





芦屋醸造
六甲みそ使用
from
Ashiya



ROKKO MISO SAIKYO-GRILLED BLACK COD
六甲銀鱈西京焼御膳

香ばしく焼き上げた銀鱈を六甲みその上品な甘みで包んだ一品。旬菜と共に味わう贅沢御膳。

¥2035



SASHIMI
刺身御膳

神戸中央市場直送の新鮮な海の幸を贅沢に盛り込んだ刺身膳。旬の魚介の旨みを心ゆくまでご堪能ください。

¥2530



JAPANESE and AMERICAN FRIED CHICKEN
日米唐揚げ御膳

マザーマーンカフェでも人気のバターミルクフライドチキンと、塩糀で漬け込んだ唐揚げの二種類が同時に味わえる唐揚げ膳。

¥1870



淡路島
えびすもち豚使用
from
Awaji Island



GINGER PORK – AWAJI EBISU MOCHI PORK
**淡路島えびすもち豚の
生姜焼御膳**

淡路島えびすもち豚を特製生姜だれで香ばしく焼き上げた逸品。柔らかく旨味豊かでごはんが進む御膳。

¥1870



兵庫の地鶏
奥丹波どり使用
from
Tamba



ROKKO MISO-GRILLED OKUTAMBA CHICKEN
**奥丹波どりの
六甲味噌焼き御膳**

奥丹波どりのもも肉を特製の味噌に漬け込み香ばしく焼き上げた一膳。黒七味や柚子胡椒でどうぞ。

¥1815



TRI-TIP ROAST BEEF
**希少ともさんかく
ローストビーフ御膳**

希少部位「ともさんかく」をじっくりロースト。バルサミコを煮詰めたソースでお召し上がりいただく、旨みと柔らかさを極めた肉御膳。

¥2310

＼セットでお得／
SET MENU

F SET + ¥330
鯛茶漬けセット



新鮮な鯛の刺身を
出汁でさらり鯛茶漬けに。

海鮮丼 SEAFOOD BOWLS



お出汁をかけて
お茶漬けに♪



PREMIUM SEAFOOD
DASHI CHAZUKE BOWL

極上海鮮 出汁茶漬け丼

新鮮な海の幸を贅沢に盛り込んだ至福の一丼。
様々な魚介の旨味が広がる極上海鮮丼。

¥2640



SEAFOOD CHIRASHI
DASHI CHAZUKE BOWL with WHITEBAIT
しらすたっぷり
海鮮ちらし出汁茶漬け丼

淡路産の釜揚げしらすを贅沢に使用。
マグロやサーモン、イクラなどを散らした、
海の恵みのちらし丼。

¥1980



TUNA DASHI CHAZUKE BOWL
– CHOPPED and MARINATED TUNA
中落ちまぐろと
漬けマグロの出汁茶漬け丼

中落ちまぐろとバチマグロ漬けの旨味が重なる贅沢丼。厳選醤油とゴマ油が香る食欲そそる一杯。

¥1760



SESAME - MARINATED
SEA BREAM DASHI CHAZUKE BOWL
ごま鯛出汁茶漬け丼

香ばしい自家製胡麻だれと鯛の旨味を堪能。
最後には、香り立つ特製の出汁をかけて出汁茶漬けとして召し上がっていただけます。

¥1760

＼ セットで
お得 ／
**SET
MENU**

C SET + ¥330

ミニサラダ
+ 唐揚げ
(2p)



G SET + ¥165

味噌汁
+ 漬物



H SET + ¥440

味噌汁 + 漬物
+ ミニサラダ
+ 唐揚げ (2p)



カフェ飯 CAFE MEALS

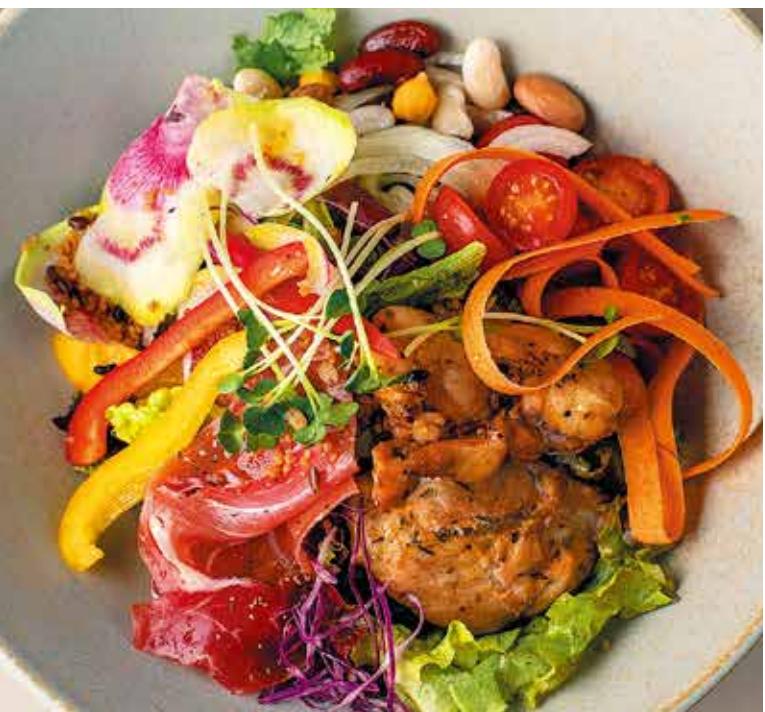
TURF SALAD

ターフサラダ

生ハムやチキンなどの肉類と野菜の切り方や彩りにこだわったサラダボウル。

*一部内容を変更する場合がございます

¥1430



SURF SALAD

サーフサラダ

エビやサーモンなどの海の幸と野菜の切り方や彩りにこだわったサラダボウル。

*一部内容を変更する場合がございます

¥1430

VEGAN BUDDHA BOWL SALAD

VEGAN ブッダボウル

湯葉とうふやアボカドなどの野菜の切り方や種類、彩りにこだわったVEGANの方も愉しめるサラダボウル。

*一部内容を変更する場合がございます

¥1320





OMUHAYASHI RICE
with SAKURA EGGS

北坂養鶏場さくらたまごの
オムハヤシライス

淡路島北坂養鶏場「さくらた
まご」を使用したマザームー
ンカフェの人気メニュー、オ
ムハヤシライス。
(バターライス)

¥1045



LOBSTER and SHRIMP
TOMATO CREAM TAGLIOLINI

オマール海老の旨みたっぷり
海老のトマトクリームソース
タリオリーニ

オマール海老からとった出汁の旨味がたっぷり
のトマトクリームソースに香ばしくグリルした有
頭エビをのせたマザームーンカフェ定番パスタ。

¥1430



AWAJI BEEF
BOLOGNESE TAGLIOLINI

淡路牛ボロネーゼ
タリオリーニ

淡路産牛の赤身肉を100%使用した、
軽いのに濃厚なミートソーススパゲティです。

¥1320



\ セットでお得 /
SET MENU

E SET + ¥165
ミニサラダ



ビール飯 BEER PAIRING MENU

*おつまみクッキーは下記時間以外
でもご注文いただけます

提供時間 | 15:00~



希少ともさんかく
ローストビーフ

希少部位ともさんかく使用。
柔らか食感のハーフローストビーフ。

[ハーフサイズ] ¥900



HARAMI STEAK
ハラミステーキ

香ばしく焼いたハラミの濃厚な
肉の風味を堪能できるステーキ。

[ハーフサイズ] ¥700



MOZZARELLA CHEESE and
SPANISH CURED HAM
淡路島チーズ工房のモッツァレラ
& スペイン産 生ハム

ミルク感の強いモッツァレラと
スペイン産生ハムの贅沢なハーモニー。

¥800



BUTTERMILK
FRIED CHICKEN and CHIPS
バターミルクフライド
チキン&チップス

外はカリッと中はジューシー。
MMCの定番フライドチキン！

[チキン2p] ¥700



FISH and CHIPS
フィッシュ&チップス

鯛の旨み広がるサクふわ食感。
自家製ソースが絶妙。

¥600



FRIED POTATO
フライドポテト

外はカリッと中はほくほく、
素材の味が広がる定番ポテト。

¥500



SASHIMI
刺身

新鮮な刺身を少しづつ味わえる
彩り豊かなハーフ刺身。

[ハーフサイズ] ¥1000



TEMPURA
天ぷら

揚げたてを少しづつ楽しめる、
サクサク食感のハーフ天ぷら。

[ハーフサイズ] ¥600



OTSUMAMI COOKIES
おつまみクッキー

- ・朝倉山椒と淡路島ローズマリーの
クッキーサレ
- ・神戸スパイスのチーズカレーサブレ

兵庫の食材を使用した、お酒の
おつまみにピッタリのクッキーサレ。

各 ¥660

DESSERT

OPTION 生クリームをソフトクリームに変更 + ¥250

OPTION ←マークのメニュー限定



ANGEL CARAMEL SAND

エンゼルキャラメルサンド

マザームーンカフェ人気NO.1

「エンセルフードキャラメルケーキ」を特別なサンドスタイルで。

自家製ヌガータイプキャラメルソースが絶妙なアクセント♪

¥550



COFFEE JELLY SUNDAE

コーヒーゼリーサンデー

マザームーンカフェ監修の自家製コーヒーゼリーサンデー。温泉食堂限定メニュー！

¥330



LEMON DRIZZLE CAKE

淡路島平岡農園のレモンを使った島れもんケーキ

レモンの爽やかな香りが口いっぱいに広がる、湯上がりにぴったりの絶品レモンケーキ。

¥550



CHOCOLATE BROWNIE SUNDAE

チョコレート
ブラウニーサンデー

濃厚なチョコレートブラウニーにホイップクリームとチェリーをトッピングし、サンデーに。

¥550



SOFT SERVE ICE CREAM
ソフトクリーム

・北海道ソフトクリーム
・宇治抹茶ソフトクリーム 各¥420

・ミルク&抹茶の
ミックスソフトクリーム

¥480



STRAWBERRY ESPUMA SHAVED ICE

紅ほっぺの苺の
エスプーマかき氷

紅ほっぺ×ふわふわエスプーマ!
カスターが隠れた純氷かき氷。

¥935



UJI MATCHA ESPUMA SHAVED ICE

宇治抹茶の
エスプーマかき氷

本格宇治抹茶エスプーマ×小倉あんにわらび餅をトッピングした和の極みのかき氷。

¥990

SOFT DRINK MENU



WHEY 淡路島チーズ工房のホエイドリンク

神戸初上陸！美容と健康のW効果。タンパク質など栄養豊富でジム帰りも美肌ケアも叶える淡路島チーズ工房のホエイ革命。

AWAJI WHEY DRINK

淡路島チーズ工房のホエイドリンク

一はちみフレモン

一アルフォンソマンゴー

一朝倉山椒オレンジ

各 ¥495



LEMONADE

淡路島平岡農園のレモンを使用したレモネード

淡路島の恵まれた気候で育まれた、防腐剤や防カビ剤不使用の国産レモンで作ったレモネード。

HIRAOKA FARM LEMONADE

淡路島平岡農園の

レモネード

¥495

レモネードスカッシュ

¥550

RICE KOJI MILK 米糀ミルクドリンク

日本初発酵植物性ミルク！

美容と健康のW効果で内側から輝く。自然な甘みの新習慣。

RICE KOJI MILK

米糀ミルク

一カフェオレ (hot / ice)

¥440

一抹茶ラテ (hot / ice)

¥495

一ほうじ茶ラテ (hot / ice)

¥495

一マンゴーオレ (ice)

¥495



ORANGEADE

養父市の朝倉山椒を使用したオレンジエード

兵庫県養父市産の朝倉山椒を使用した爽やかな風味がクセになるスパイシーなオレンジエード。

ASAKURA JAPANESE PEPPER ORANGEADE

養父市朝倉山椒の

オレンジエード

¥550

オレンジスカッシュ

¥605

BEVERAGE

COCA COLA

コカコーラ

瓶 ¥385

NOSE GINGER ALE

能勢ジンジャーエール

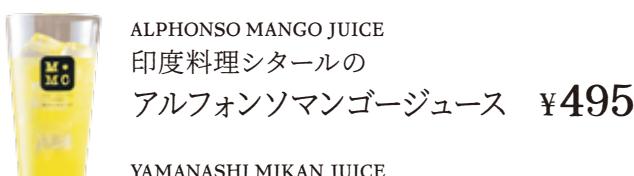
瓶 ¥385

ALPHONSO MANGO JUICE

印度料理シタールの

アルフォンソマンゴージュース

¥495



YAMANASHI MIKAN JUICE

山梨温州みかんジュース

¥495

OROPO

オロポ (オロナミンC + ポカリスエット)

¥440

COFFEE

BLEND COFFEE

ブレンドコーヒー (hot)

¥275

ORGANIC COLOMBIAN COFFEE

有機栽培コロンビア (hot)

¥330

DECAF COFFEE

カフェインレスコーヒー (hot)

¥330

COLD BREW COFFEE

水淹れアイスコーヒー (ice)

¥330

MMC* COFFEE MILK

MMC*コーヒー牛乳 (ice)

¥385



ALCOHOL MENU

BEER

SAPPORO LAGER BEER "AKAHOSHI"

サッポロ ラガービール 赤星 中瓶 ￥715

ASAHI ZERO (NON-ALCOHOLIC)

アサヒゼロ (ノンアルコール) 小瓶 (334ml) ￥550



当店のお隣、「PAINT PALETTE BREWING」の醸造所から直接注がれる新鮮なビールをお楽しみいただけます。

*クラフトビールの内容については
右ページをご覧ください

PAINT PALETTE BREWING CRAFT BEER no.1

ペイントパレットブリューアイナグ S サイズ ￥700

クラフトビール ① L サイズ ￥1050

PAINT PALETTE BREWING CRAFT BEER no.2

ペイントパレットブリューアイナグ S サイズ ￥850

クラフトビール ② L サイズ ￥1200



CRAFT SOUR

1846年創業老舗キンミヤ原酒で仕立てるクラフトサワー。

AWAJI ISLAND LEMON SOUR

淡路島レモンサワー ￥605

ASAKURA SANSHO and MIKAN SOUR

朝倉山椒と
山梨温州みかんサワー ￥660

ALPHONSO MANGO SOUR

アルフォンソマンゴーサワー ￥605

KINMIYA PLAIN SOUR

キンミヤプレーンサワー ￥495

HYOGO CRAFT GIN

ソーダ / ロック / トニック (+￥110)

135°EAST HYOGO DRY GIN

東経135度 兵庫ドライジン ￥605

山田錦純米酒と厳選ボタニカルが奏ぐる、明石生まれの和洋ジン。

KOBE GIN UMI

神戸蒸溜所 KOBE GIN UMI ￥770

世界初の海由来ボタニカルが生む、出汁感じる革新的な海のジン。

KOBE GIN YAMA

神戸蒸溜所 KOBE GIN YAMA ￥770

有馬山椒や神戸柚子など山の恵みが醸す爽快でスパイシーな一杯。

TERROIR A

テロワールA ￥880

特A地区産山田錦100%。世界金賞受賞の和食に寄り添う味わい。

WHISKY

ハイボール / ロック / 水割り / トニック (+￥110)

WHITE OAK AKASHI

江井ヶ嶋酒造 ホワイトオーク あかし ￥495

モルト香る、淡麗でやや辛口な気軽に楽しめる明石の地ウイスキー。

WHITE OAK AKASHI

明石酒類醸造
波門崎ピュアモルトウイスキー ￥660

「波門崎灯台」にちなんだ、樽熟成の香り豊かなブレンド。

UMESHU

ハイボール / ロック / 水割り / トニック (+￥110)

SHIRAUME GINJO UMESHU

明石鯛吟醸梅酒白梅 ￥495

1856年創業老舗が誇る2年熟成の極上梅酒！

南高梅×吟醸酒で世界が認めた贅沢な一滴。



KIDS MENU

キッズメニュー



FREE MINI SOFT-SERVE!

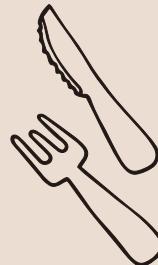


KIDS HAMBURG PLATE

ハンバーグ
プレート

¥550

小麦 卵 乳



KIDS RAMEN

キッズ
ラーメン

¥330

小麦 卵 えび カニ



KIDS UDON

キッズ
うどん

¥330

小麦 卵

KIDS DRINK

キッズドリンク



- ・みかんジュース
- ・マンゴージュース
- ・ミルク (hot/ice) 乳

ALL ¥165



* 食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声がけにご協力を願いいたします
 * 調理工程で、海老・そば・落花生などの特定原材料が微量に混入する可能性がございます
 * 写真はイメージです * 仕入れにより内容が変更になる場合がございます * 写真は全てイメージです



持ち込みに
ついてのお願い

当店では乳児 0 歳～2 歳程度のお子様をお連れのお客様は離乳食等の持ち込みが可能です。

○ 離乳食・フルーツ・乳児用のお菓子・乳児用の飲み物

✗ 離乳食ではないお弁当・ジュース・乳幼児向けでないお菓子など