



AWkitchen figlia

2023 Winter

パスタが選べてとってもお得

サラダ+前菜+パスタ2種+デザート&カフェ

フィリア
2名様から承ります **"figlia" コース**

お一人様 **3,500 (税込3,850)**

サラダ ロメインレタスとベーコンのシーザーサラダ

前菜 スモークサーモントラウトのカルパッチョ
～季節のフルーツとシチリア産オリーブオイルで～

パスタ 2種 下記より好きなパスタを2種お選びください
(※1テーブルで2種類となります)

- ニクラファームのバジルとフレッシュトマトのポモドーロ
- 茨城県宮本三兄弟の蓮根とアンチョビのペペロンチーノ
- いろいろきのこのポルチーニクリームソース
- 北海道 尾藤さんのじゃが芋とインゲンのジェノベーゼ
- 青森県十和田美人ごぼうと豚ラゲールのカチョエペペ

デザート 本日のデザート ※内容はスタッフにお尋ねください。

カフェ ●コーヒー (アイス/ホット) ●紅茶 (アイス/ホット)
●カフェラテ (アイス/ホット) +50 (税込55)

畑を味わうサラダ

SALAD



AWkitchenと言えば・・・まずは農園バーニャカウダ！
クリーミーな特製ソースは一度食べたらクセになる自慢の逸品です。

AWkitchenの看板メニュー
AW農園バーニャカウダ

〈2名様分〉1,690 (税込1,859)

季節野菜と奈良県 山口農園の有機野菜のガーデンサラダ
890 (税込979)

ロメインレタスとベーコンのシーザーサラダ 1,250 (税込1,375)

お野菜で楽しむ前菜

APPETIZER

AW定番！たっぷりトマトのブルスケッタ 990 (税込1,089)

プロシュートとブラータチーズ 1,390 (税込1,529)

スモークサーモントラウトのカルパッチョ
～季節のフルーツとシチリア産オリーブオイルで～ 1,390 (税込1,529)

長野ベリーファームのカラフルトマトと
ブラータチーズのカプレーゼ 1,450 (税込1,595)

バゲット (2枚) 300 (税込330)

自慢の自家製生パスタ！

HOMEMADE FRESH PASTA

[ビーツを練りこんだリングイネ]

ニクラファームのバジルと
フレッシュトマトのポモドーロ 1,490 (税込1,639)

※プラス500 (税込550) でブラータチーズをトッピングできます。

[ほうれん草を練りこんだリングイネ]

北海道 尾藤さんのじゃが芋とインゲンのジェノベーゼ
1,690 (税込1,859)

1909年創業！淡路麺業のこだわりの生パスタ

FRESH PASTA

[フジッリ]

国産レモンとスモークサーモントラウトのクリームソース
1,690 (税込1,859)

[イカスマタリオリニ]

ずわい蟹と山口農園の有機ルッコラのトマトクリームソース
1,890 (税込2,079)

[キターラ]

茨城県宮本三兄弟の蓮根とアンチョビのペペロンチーノ
1,690 (税込1,859)

飛騨高山産ジャンボなめこと大葉、しらすのペペロンチーノ
1,790 (税込1,969)

[タリアテッレ]

いろいろきのこのポルチーニクリームソース 1,690 (税込1,859)

信州産ちぢみほうれん草と仔牛のポロネーゼ
1,790 (税込1,969)

[コンキリエ]

徳島県木元さんのさつま芋『なると金時』と
ゴルゴンゾーラのクリームソース 1,790 (税込1,969)

[リガトーニ]

青森県十和田美人ごぼうと豚ラゲールのカチョエペペ
1,590 (税込1,749)

※パスタ大盛り (1.5倍) …… 300 (税込330)
ロングパスタ 150g / ショートパスタ 100g

メイン

MAIN DISH

神奈川県やまゆりポークのグリル
～畑からの野菜を添えて～ 2,190 (税込2,409)



食後に

DESSERT

季節のティラミス 750 (税込825)

花畑牧場のクレマカタラーナ 690 (税込759)

ガトーショコラ バニラアイス添え 790 (税込869)

※17:00以降のご利用のお客様には、お一人様につき220円 (税込) の御席料を申し受けておりますので、あらかじめご了承ください。

※食材の仕入れ状況により価格や内容が変わる場合がございます。※当店は国産米を使用しております。※契約農家さん以外にも、全国各地の厳選したお野菜を仕入れています。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1. 当店ではアレルギー28品目の使用リストをご用意しておりますので係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。

3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

Available from two servings

"figlia" course 3,500 (incl. tax 3,850)
<per person>

salad + appetizer + 2 types pasta + dessert & cafe

This course is a better deal because it comes with an salad, appetizer, pasta, dessert & cafe. Please choose one from the pasta-2 menu.

Salad Caesar salad with romaine lettuce & bacon**Appetizer** Smoked salmon trout carpaccio with seasonal fruit & Sicilian olive oil**Pasta-1** Please choose 2 types of pasta from below
Pasta-2 (*Choose 2 types of pasta on one table)

- Fresh tomato sauce with basil
- Peperoncino with lotus root & anchovy
- Porcini cream sauce with various mushrooms
- Genovese with potatoes & green beans
- Cacio e pepe with burdock root & pork ragout

Dessert Today's dessert *Please ask your waiter**Cafe**

- Coffee (iced/hot)
- Tea (iced/hot)
- Cafe latte (iced/hot) +50 (incl. tax 55)

SALAD

AWkitchen SIGNATURE

Bagna Cauda 1,690
(for 2 or more) (incl. tax 1,859)Seasonal vegetable salad with organic vegetables
890 (incl. tax 979)Caesar salad with romaine lettuce & bacon
1,250 (incl. tax 1,375)**APPETIZER**

AW standard! Bruschetta 990 (incl. tax 1,089)

Prosciutto & Burrata cheese 1,390 (incl. tax 1,529)

Smoked salmon trout Carpaccio with seasonal fruit & Sicilian olive oil 1,390 (incl. tax 1,529)

Caprese, colorful mini tomatoes & Burrata cheese 1,450 (incl. tax 1,595)

Baguette (2 pieces) 300 (incl. tax 330)

HOMEMADE FRESH PASTA**[Beet linguine]**Fresh tomato sauce with basil 1,490 (incl. tax 1,639)
*extra charge +500 (incl. tax 550) for burrata cheese**[Spinach linguine]**Genovese with potatoes & green beans
1,690 (incl. tax 1,859)**FRESH PASTA****[Fusilli]**Cream sauce with home-grown lemon & smoked salmon trout
1,690 (incl. tax 1,859)**[Squid ink tagliolini]**Tomato cream sauce with snow crab & organic rucola
1,890 (incl. tax 2,079)**[Chitarra]**Peperoncino with lotus root & anchovy
1,690 (incl. tax 1,859)Peperoncino with big nameko mushrooms, shiso leaves & whitebait
1,790 (incl. tax 1,969)**[Tagliatelle]**Porcini cream sauce with various mushrooms
1,690 (incl. tax 1,859)

Veal bolognese with winter spinach 1,790 (incl. tax 1,969)

[Conchiglie]Cream sauce with sweet potato & gorgonzola cheese
1,790 (incl. tax 1,969)**[Rigatoni]**Cacio e pepe with burdock root & pork ragout
1,590 (incl. tax 1,749)*Large portion of pasta (1.5x) ... 300 (incl. tax 330)
Long pasta: 150g / Short pasta: 100g**MAIN DISH**

Grilled Japanese Yamayuri pork with seasonal vegetables 2,190 (incl. tax 2,409)

DESSERT

Tiramisu 750 (incl. tax 825)

Crema catalana 690 (incl. tax 759)

Gateau chocolat with vanilla Ice cream 790 (incl. tax 869)

*A cover charge of 220yen (tax included) per person will be requested of all guests after 5:00 p.m.

*The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. *We serve domestically produced rice. We use vegetables not only from contracted farmers, but other selected vegetables from all over the country as well.

(For customers with food allergies) 1) An allergen list of 28 items is available. Please feel free to ask our staff. 2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.