



# AWkitchen figlia

2024 Early Summer

## 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  
"figlia" コース

2名様から承ります

お一人様 **3,500** (税込3,850)

※お二人様 7,000 (税込7,700)

**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)

- フレッシュトマトとバジルのポモドーロ
- 長野ベリーファームのカラフルミニトマトとしらすのペペロンチーノ
- 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
- 青森県産 野辺地かぶと豚ラグーのカチョエペペ

**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くせ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 ]

フレッシュトマトとバジルのポモドーロ 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)



[ イカスマタリオリーニ ]

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 ]

長野ベリーファームのカラフルミニトマトとしらすのペペロンチーノ

1,590 (税込1,749)

群馬県産 ゴールドラッシュと青唐辛子のペペロンチーノ

1,690 (税込1,859)



[ 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)

高知県 ゆうきのもりの2色のズッキーニと仔牛のボロネーゼ

1,790 (税込1,969)



[ リガトーニ ]

青森県 野辺地かぶと豚ラグーのカチョエペペ

1,590 (税込1,749)

愛媛県 OCファームの新玉ねぎのアマトリチャーナ

1,790 (税込1,969)

※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。