

figlia

AWkitchen figlia's Lunch Menu

※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

PASTA set

1,890 (税込2,079)

選べる畑を味わう前菜

Your choice of seasonal appetizer

+

選べる生パスタ

Your choice of fresh pasta

DESSERT set

2,190 (税込2,409)

選べる畑を味わう前菜

Your choice of seasonal appetizer

+

選べる生パスタ

Your choice of fresh pasta

+

本日のデザート*

Today's dessert

※内容はスタッフまでお尋ねください。

*Please ask your waiter

+



カフェセット
+350 (税込385)

+350 (incl. tax 385) Cafe set

・コーヒー (アイス/ホット) ・紅茶 (アイス/ホット)

Coffee <Iced or Hot> Tea <Iced or Hot>

・※カフェラテ +50 (税込55)

*Cafe latte <Iced or Hot> +50 (incl. tax 55)

APPETIZER

下記より好きな前菜を1皿お選びください。

Please choose one from below

鮮魚のカルパッチョ

～季節のフルーツとシチリア産オリーブオイルで～ +250 (税込275)

Fresh fish carpaccio with seasonal fruit & Sicilian olive oil

玉ねぎと奈良県山口農園の有機野菜のシーザーサラダ

Caesar salad with fresh onion & organic vegetables

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

Seasonal vegetable & organic vegetable salad

FRESH PASTA

下記より好きな生パスタを1皿お選びください。

Please choose one from below

[ビーツを練りこんだリングイネ]

千葉県石野さんのフレッシュトマトと
西東京ニクラファームのバジルのポモドーロ

Beet linguine pomodoro with fresh tomato & basil

[キターラ]

長野ベリーファームのカラフルミニトマトとシラスのペペロンチーノ

Chitarra peperoncino with colorful tomatoes & whitebait

[キターラ]

いろいろきのこのポルチーニクリームソース

Chitarra cream sauce with various mushrooms & porcini

[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

Spinach linguine genovese with potatoes & green beans

[リガトーニ]

野辺地かぶと豚ラグーのカチョエペペ

Rigatoni Cacio e pepe with turnip & pork ragout



※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。※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。

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

<食物アレルギーがご心配のお客様へ> 1. アレルゲンに関しては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。

<For customers with food allergies> 1) Please feel free to ask a member of staff for allergens. 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.