



AWkitchen figlia

2025 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 **3,600** (税込3,960) ※お二人様 7,200 (税込7,920)

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

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～

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
- 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
- 大なめこと大根おろしのペペロンチーノ

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)

生パスタ

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

※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。 1,590 (税込1,749)

[ほうれん草を練りこんだタリアテッレ]

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)

[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

1,890 (税込2,079)

[イカスミタリオリニ]

す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

1,950 (税込2,145)

[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

1,790 (税込1,969)

[かぼちゃのタリアテッレ]

高知県ゆうきのもりのかぼちゃと仔牛のボロネーゼ

1,890 (税込2,079)

[キターラ]

大なめこと大根おろしのペペロンチーノ

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

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か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

1,290 (税込1,419)

お野菜で楽しむ前菜

APPETIZER

/ 冷菜 /

AW定番！イカ墨と胡桃のバゲット、

たっぷりトマトのブルスケッタ

990 (税込1,089)

燻製いぶりがっことクリームチーズのポテトサラダ

850 (税込935)

プロシュートとブラータチーズ

1,450 (税込1,595)

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～

1,750 (税込1,925)

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

1,390 (税込1,529)

/ 温菜 /

米なすとしらすのお野菜ピザ

1,190 (税込1,309)

サルシッチャと黄金虚空蔵Ⅱ生姜を使った
フォンドボーソース

1,290 (税込1,419)

お野菜たっぷりオムレツ

990 (税込1,089)

旬のお野菜と小海老のアヒージョ

1,190 (税込1,309)

バゲット (2枚)

300 (税込330)

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～

2,290 (税込2,519)

和牛イチボのタリアータ

～畑からの野菜を添えて～

3,690 (税込4,059)



食後に

DESSERT

季節のティラミス

890 (税込979)

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)

徳島県木元さんの熟成なると金時のブリュレ

990 (税込1,089)

※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.アレルギー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。