

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 "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

下記よりお好きなパスタを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



[ピ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)でブリ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
1,950(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

1,290(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)

プロシュートとブリータチーズ

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
ブリ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)

花畠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。