



AWkitchen figlia

2026 Spring



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
 - 春キャベツと桜海老のペペロンチーノ
 - 北海道尾藤さんのじゃが芋とインゲンのジェノベーゼ
 - いろいろきのこのポルチーニクリームソース
 - 京都府小川さんの京筍と黒豚パンチエッタのカチョ・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)

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]** 
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]** 
春キャベツと桜海老のペペロンチーノ 1,790(税込1,969)
- [タリアテッレ]** 
新玉ねぎと仔牛のボロネーゼ 1,890(税込2,079)
- [リガトーニ]** 
京都府小川さんの京筍と黒豚パンチエッタのカチョ・エ・ペペ 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 1,290(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 /

米茄子としらすのピザ風オープン焼き 1,190(税込1,309)

サルシッチャソーセージ ~ナポリ風カボナータ添え~ 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おります。

(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。