



## 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&amp;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)

<b>サラダ</b>	ロメインレタスとベーコンのシーザーサラダ
<b>前菜</b>	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～
<b>パスタ 2種</b>	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) <ul style="list-style-type: none"> <li>フレッシュトマトとバジルのポモドーロ</li> <li>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</li> <li>長野県きこの王国 いろいろきのこの ポルチーニクリームソース</li> <li>青森県野辺地かぶと蛤のオイルソース 吟醸からすみ添え</li> </ul>
<b>デザート</b>	本日のデザート ※内容はスタッフにお尋ねください。
<b>カフェ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーヒー (アイス/ホット)    ●紅茶 (アイス/ホット)</li> <li>カフェラテ (アイス/ホット) +50(税込55)</li> </ul>

【店内で毎日手作り! 自家製生パスタ】

## FRESH PASTA

	<b>[ トマトを練りこんだタリアテッレ ]</b> フレッシュトマトとバジルのポモドーロ 1,590(税込1,749) ※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。
	<b>[ ほうれん草を練りこんだタリアテッレ ]</b> 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)
	<b>[ ほうれん草を練りこんだタリアテッレ ]</b> 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)
	<b>[ キターラ ]</b> 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 1,650(税込1,815)
	<b>[ キターラ ]</b> 青森県野辺地かぶと蛤のオイルソース 吟醸からすみ添え 1,790(税込1,969)
	<b>[ リガトーニ ]</b> 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)
	<b>[ タリアテッレ ]</b> 高知県ゆうきのもりの2色ズッキーニと仔牛のポロネーゼ 1,890(税込2,079)

※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)

※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。