

A LA CARTE

アラカルトメニュー

Icon dish AWキッチンと言えば！

農園バーニャカウダ Bagna cauda

< for 2 persons ~ >

2名様分 1,690 (税込1,859)

3名様分 2,390 (税込2,629)

4名様分 3,190 (税込3,509)

※追加ソース(ハーフ)
400 (税込440)



Salad サラダ

奈良県山口農園と東京都西東京市ニイクラファームの
ガーデンハーブサラダ ~トリュフビネグレット~
Garden salad with herbs ~truffle vinaigrette~

690 (税込759)

よしもと
千葉県芳源マッシュルームと浅草ベーコン、
ロメインレタスのシーザーサラダ
Caesar salad with romaine lettuce, mushrooms & bacon

890 (税込979)

Appetizer 前菜

Cold appetizer

長野ベリーファームのカラフルトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
~粒マスタードドレッシング~

1,190 (税込1,309)

Colorful tomatoes & Mozzarella cheese caprese
~ grain mustard dressing ~

本日のお魚のカルパッチョ

1,290 (税込1,419)

Today's fish carpaccio

Warm appetizer

季節のスープ
Seasonal soup

390 (税込429)

トリュフ香る！北海道尾藤さんのポテトフライ
Deep-fried potatoes, truffle flavor!

750 (税込825)

Pasta パスタ

春キャベツとアンチョビのペペロンチーノ
(スパゲティ)
Spaghetti peperoncino with lotus root & anchovies

1,490 (税込1,639)

愛媛県OCファームの新玉ねぎのボロネーゼ
(スパゲティ)
Spaghetti bolognese with spring onions

1,490 (税込1,639)

福岡県藤井ファームのアスパラガスと
スモークサーモントラウトのクリームソース
(タリアッテレ)
Tagliatelle cream sauce with asparagus & smoked salmon trout

1,590 (税込1,749)

千葉県石野さんのトマトのアラビアータ
(リガトーニ)
Rigatoni arrabbiata

1,590 (税込1,749)

京筍と自家製サルシッチャのカチョエペペ
(リガトーニ)
Rigatoni caccio e pepe with bamboo shoot & homemade salsiccia

1,690 (税込1,859)

リガトーニ 中心に大きな穴が開いていて、外側には筋状の模様が入っているショートパスタ
タリアッテレ 「tagliare=切る」という単語が語源となった幅広の平打ちパスタ。

Main メイン

菜彩鶏むね肉の柔らかチキンカツレツ
~こだわり卵の濃厚タルタルソース~
Chicken breast cutlets ~rich tartar sauce~

1,690 (税込1,859)

アトランティックサーモンのレアカツレツ
~ヴァンプランソース~
Salmon rare cutlets ~vin blanc sauce~

1,990 (税込2,189)

和牛 100%ハンバーグ
~きのこのデミグラスソース~
Stewed 100% Japanese Wagyu beef hamburger steak
with mushrooms & demi-glace sauce

2,190 (税込2,409)

牛すね肉の赤ワイン煮込み
Red wine braised beef shank

2,490 (税込2,739)

Dessert デザート

本日のジェラート
Today's gelato

590 (税込649)

リコッタのセミフレッド
Ricotta semifreddo with seasonal sauce

690 (税込759)

クレーマカタラーナ
Crema catalana

690 (税込759)

ティラミス
Tiramisu

790 (税込869)

※16:30以降のご利用のお客様には、お一人様につき330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。
※苦手なものやアレルギーなどがございましたら、お気軽にご相談ください。

IKEDAYAMA のブレッド 盛り合わせ

Assorted bread 490 (税込539)



東京品川区の人気ベーカリー
「IKEDAYAMA」とは...

素材の持つ味や香り、食感を最大限に活かした
パンを届けたいという思いから、手間を惜まず
パンは粉の捏ねあげから全て店内で行う
オールクラッチ製法にこだわっています。

(食物アレルギーがご心配のお客様へ)

1. 当店ではアレルギー28品目の使用リストをご用意しておりますので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。