

# 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クラファームの 690 (税込759)

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~

よしもと 千葉県芳源マッシュルームと浅草ベーコン、 890 (税込979)

ロメインレタスのシーザーサラダ

Caesar salad with romaine lettuce, mushrooms & bacon

## 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ァ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 390 (税込429)

Seasonal soup

トリュフ香る！北海道尾藤さんのポテトフライ 750 (税込825)

Deep-fried potatoes, truffle flavor!

## Pasta パスタ

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 1,490 (税込1,639)

〈スパゲティ〉

Spaghetti peperoncino with lotus root & anchovies

奈良県山口農園の春菊ブッタネスカ 1,490 (税込1,639)

〈スパゲティ〉

Spaghetti puttanesca with Shungiku

徳島県木本さんのさつま芋"なると金時"と鎌倉ベーコンのクリームソース 1,590 (税込1,749)

〈フィジリ〉

Fusilli cream sauce with sweet potatoes & bacon

千葉県石野さんのトマトのアラビアータ 1,590 (税込1,749)

〈リガトーニ〉

Rigatoni arrabbiata

山形県寒河江の伝統野菜"子姫芋"とチキンラゲールのクリームソース 1,590 (税込1,749)

〈リガトーニ〉

Fusilli cream sauce with sweet potatoes & bacon

## Main メイン

菜彩鶏むね肉の柔らかチキンカツレツ 1,690 (税込1,859)

~こだわり卵の濃厚タルタルソース~

Chicken breast cutlets ~rich tartar sauce~

アトランティックサーモンのレアカツレツ 1,990 (税込2,189)

~ヴァンプランソース~

Salmon rare cutlets ~vin blanc sauce~

和牛 100%ハンバーグ 2,190 (税込2,409)

~きのこのデミグラスソース~

Stewed 100% Japanese Wagyu beef hamburger steak  
with mushrooms & demi-glace sauce

牛すね肉の赤ワイン煮込み 2,490 (税込2,739)

Red wine braised beef shank

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  
フィジリ ..... らせん状の形をしたショートパスタで、糸を紡ぐ道具という意味のイタリア語

## Dessert デザート

本日のジェラート 590 (税込649)

Today's gelato

リコッタのセミフレッド 690 (税込759)

Ricotta semifreddo with seasonal sauce

クレーマカタラーナ 690 (税込759)

Crema catalana

ティラミス 790 (税込869)

Tiramisu

※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。