

# 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(ハーブ)  
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

京都府谷口さんの茄子『艶姿』のアマトリチャーナ

1,490(税込1,639)

(スバゲッティ)

Spaghetti amatriciana with eggplant

夏の定番！とうもろこしと青唐辛子のペペロンチーノ

1,590(税込1,749)

(スバゲッティ)

Spaghetti peperoncino with sweet corn & green chili

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

1,590(税込1,749)

(タリアテッレ)

Tagliatelle cream sauce with home-grown lemon & smoked salmon trout

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

神奈川県松澤農園のオクラとタコのジェノベーゼ

1,690(税込1,859)

(リングイネ)

Linguine genovese with okra & octopus

タリアテッレ ……「tagliare=切る」という単語が語源となった幅広の平打ちパスタ。

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

リングイネ ……断面が楕円形のロングパスタ。イタリア語で「小さい舌」という単語が由来。

## 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 outlets ~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 outlets ~vin blanc sauce~

和牛 100%ハンバーグ

2,190(税込2,409)

~とうもろこしと枝豆のデミグラスソース~

Stewed 100% Japanese Wagyu beef hamburger steak  
with sweet corn, edamame & 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

## 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

ブレッド盛り合わせ (5ピース)

Assorted bread (5 pieces)

490(税込539)



※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。

(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。