

AW キッチンといえば

## BAGNA CAUDA



### 農園バーニャカウダ

〈 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)

パスタランチ

## PASTA LUNCH

1,890(税込2,079)

ブレッド盛り合わせ

Assorted bread



サラダまたはスープ

Salad or soup



選べるパスタ

Your choice of pasta

サラダまたはスープ Your choice of salad or soup

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ドレッシング~  
Garden salad with herbs ~truffle vinaigrette dressing~

本日のスープ

Today's soup

選べるパスタ Your choice of pasta

夏の定番! とうもろこしと青唐辛子のペペロンチーノ 〈スパゲッティ〉  
Spaghetti peperoncino with sweet corn & green chili

京都府谷口さんの茄子『艶姿』のアマトリチャーナ 〈スパゲッティ〉  
Spaghetti amatriciana with eggplant

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 〈タリアテッレ〉 +100(税込110)  
Tagliatelle cream sauce with home-grown lemon & smoked salmon trout

神奈川県松澤農園のオクラとタコのジェノベーゼ 〈リングイネ〉 +300(税込330)  
Linguine genovese with okra & octopus



サラダランチ

## SALAD LUNCH

1,690(税込1,859)

ブレッド盛り合わせと本日のスープ付  
with Assorted bread & today's soup

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



※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。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉 1. アレルゲン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。

メインランチ

# MAIN LUNCH

2,390 (税込2,629)

ブレッド盛り合わせ + サラダまたはスープ + 選べるメイン  
Assorted bread + Salad or soup + Your choice of main dish

サラダまたはスープ Your choice of salad or soup

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ドレッシング~  
Garden salad with herbs ~truffle vinaigrette dressing~

本日のスープ  
Today's soup

選べるメイン

Your choice of main dish

千葉県石野さんのトマトたっぷり チーズグラタン  
Cheese gratin with tomatoes

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~ ※塩麴に漬込んだ柔らかいチキンカツ  
Chicken breast cutlets ~rich tartar sauce~

アトランティックサーモンレアカツレツ ~ヴァンブランソース~ +200 (税込220)  
Salmon rare cutlets ~vin blanc sauce~

和牛100%ハンバーグ ~とうもろこしと枝豆のデミグラスソース~ +200 (税込220)  
Stewed 100% Japanese Wagyu beef hamburger steak with sweet corn, edamame & demi-glace sauce



デザートセット

## DESSERT SET

+350 (税込385)

本日のデザート  
Today's dessert

クレーマカタラーナ ~季節のフルーツソース~  
Crema catalana with seasonal fruit sauce

ドリンクセット

## DRINK SET

+200 (税込220)

コーヒー / 紅茶  
Coffee / Tea

カフェオレ / アイスカフェオレ +100 (税込110)  
Café au lait / Iced café au lait

デザート & ドリンクセット

## DESSERT & DRINK SET

+490 (税込539)



※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。

(食物アレルギーがご心配のお客様へ) 1. アレルゲン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。

AW コース

# AW COURSE

4,620 (税込5,082)



## 食前酒

※ノンアルコールもご用意可能です  
Aperitif or soft drink

## BREAD

ブレッド盛り合わせ  
Assorted bread

## APPETIZER

本日のお魚のカルパッチョ  
Today's fish carpaccio

## PASTA

AW 定番! 100%手作りトマトソースのアラビアータ  
<リガトーニ>  
Rigatoni arrabiata



## MAIN

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

## DESSERT

クレーマカタラーナ  
~季節のフルーツソース~  
Crema catalana ~seasonal fruit sauce~

## CAFE

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or tea



※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。