

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)

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~

Colorful tomatoes & Mozzarella cheese caprese
~ grain mustard dressing ~

1,190(税込1,309)

本日のお魚のカルパッチョ

Today's fish carpaccio

1,290(税込1,419)

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

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

1,490(税込1,639)

長野県産とうもろこし『ゴールドラッシュ』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

1,590(税込1,749)

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

(タリアッテレ)

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

1,590(税込1,749)

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 arrabbiata

1,590(税込1,749)

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)

Linguine genovese with okra & octopus

1,690(税込1,859)

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。

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

~こだわり卵の濃厚タルタルソース~

Chicken breast outlets ~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 outlets ~vin blanc sauce~

1,990(税込2,189)

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~

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

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。