

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!el

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
(スパゲッティ)

1,490(税込1,639)

Spaghetti peperoncino with lotus root & anchovies

よしもと
長野県きのこ王国のいろいろきのこ千葉県芳源マッシュルームのボスカイオーラ
(スパゲッティ)

1,590(税込1,749)

Spaghetti boscaiola with various mushrooms

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)

1,590(税込1,749)

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

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)

1,590(税込1,749)

Rigatoni arrabbiata

徳島県木元さんのなると金時とゴルゴンゾーラチーズのクリームソース
(リガトーニ)

1,690(税込1,859)

Rigatoni cream sauce with sweet potatoes & gorgonzola cheese

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

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~

1,690(税込1,859)

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
~ヴァンプランソース~

1,990(税込2,189)

Salmon rare cutlets ~vin blanc sauce~

和牛 100%ハンバーグ ~きのこのデミグラスソース~

2,190(税込2,409)

Grilled 100% Wagyu beef hamburger steak
with mushroom & 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。