

# 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 1,790 (税込1,969)

3名様分 2,490 (税込2,739)

4名様分 3,290 (税込3,619)

※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~

790 (税込869)

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

990 (税込1,089)

## 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~

1,290 (税込1,419)

Colorful tomatoes & Mozzarella cheese caprese  
~ grain mustard dressing ~

本日のお魚のカルパッチョ

1,390 (税込1,529)

Today's fish carpaccio

### Warm appetizer

季節のスープ

490 (税込539)

Seasonal soup

トリュフ香る！北海道尾藤さんのポテトフライ

790 (税込869)

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

1,690 (税込1,859)

〈タリアテッレ〉

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

1,690 (税込1,859)

〈リガトーニ〉

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

1,790 (税込1,969)

〈リガトーニ〉

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

ブレッド盛り合わせ (5ピース)

Assorted bread (5 pieces)

490 (税込539)



## Main メイン

菜彩鶏むね肉の柔らかチキンカツレツ

1,790 (税込1,969)

~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

2,090 (税込2,299)

~ヴァンプランソース~

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~

2,390 (税込2,629)

Grilled 100% Wagyu beef hamburger steak  
with mushroom & demi-glace sauce

牛すね肉の赤ワイン煮込み

2,590 (税込2,849)

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

※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。