

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)



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ア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 ～

1,290 (税込1,419)

本日のお魚のカルパッチョ

Today's fish carpaccio

1,390 (税込1,529)

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
〈スバゲッティ〉

Spaghettiini peperoncino with lotus root & anchovy

1,490 (税込1,639)

高知県ゆうきのもりの万次郎かぼちゃのボロネーゼ
〈タリアッテレ〉

Tagliatelle bolognese with pumpkin

1,590 (税込1,749)

徳島県産なると金時とサルシッチャのクリームソース
〈キタッラ〉

Chitarra cream sauce with sweet potatoes & salsiccia

1,590 (税込1,749)

長野県きのご王国のいろいろキノコのクリームソース トリュフ風味
〈タリアッテレ〉

Tagliatelle cream sauce with various mushrooms, truffle-flavored

1,690 (税込1,859)

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)

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
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。
キタッラ …………… 断面が四角いロングパスタ。太めで弾力のあるしっかりとした食感が特徴。

ブレッド盛り合わせ (5 ピース)

Assorted bread (5 pieces)

490 (税込539)



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)

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)

Warm appetizer

季節のスープ

Seasonal soup

490 (税込539)

トリュフ香る！北海道尾藤さんのポテトフライ

Deep-fried potatoes, truffle flavoriel

790 (税込869)

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 cutlets ~rich tartar sauce~

1,790 (税込1,969)

アトランティックサーモンのレアカツレツ
～ヴァンブランソース～

Salmon rare cutlets ~vin blanc sauce~

2,090 (税込2,299)

和牛 100%ハンバーグ
～きのこのデミグラスソース～

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

2,390 (税込2,629)

牛すね肉の赤ワイン煮込み

Red wine braised beef shank

2,590 (税込2,849)

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)

※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。※当店は厳しい品質管理のもとで生産された国産にんじくを使用しています。
※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。