

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 1,790(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)

パスタランチ

PASTA LUNCH

2,190(税込2,409)

ブレッド盛り合わせ
Assorted bread

+

サラダ
Salad

+

スープ
Soup

+

選べるパスタ
Your choice of pasta

サラダ salad

西東京市ニ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~

スープ soup

本日のスープ
Today's soup

選べるパスタ Your choice of pasta



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〉
Spaghettini peperoncino with lotus root & anchovy

青森県産ごぼうのボロネーゼ 〈リガトーニ〉
Rigatoni bolognese sauce with Aomori burdock root

千葉県芦田農園のほうれん草とアトランティックサーモンのクリームソース 〈タリアッテレ〉 **+200(税込220)**
Tagliatelle cream sauce with spinach & Atlantic salmon

ふゆび
青森県冬陽春菊と牡蠣のペペロンチーノ柚子風味 〈キタツラ〉 **+300(税込330)**
Chitarra peperoncino with shungiku & oysters, yuzu flavor

季節の野菜とすわい蟹、吟醸からすみのペペロンチーノ 〈キタツラ〉 **+500(税込550)**
Chitarra peperoncino with seasonal vegetables, snow crab & bottarga



※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にくを使用しています。
〈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

2,690 (税込2,959)

ブレッド盛り合わせ
Assorted bread

+

サラダ
Salad

+

スープ
Soup

+

選べるメイン
Your choice of main dish

サラダ salad

西東京市ニ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~

スープ soup

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 plenty of 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～ ※塩麹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 ～きのこのデミグラスソース～ +500 (税込550)
Grilled 100% Japanese wagyu beef hamburger steak with mushroom & demi-glace sauce

牛すね肉の赤ワイン煮込み +800 (税込880)
Red wine braised beef shank



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。※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。
〈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。