

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

1,990(税込2,189)

ブレッド盛り合わせ
Assorted bread

+

サラダまたはスープ
Salad or soup

+

選べるパスタ
Your choice of pasta

サラダまたはスープ Your choice of salad or soup

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ドレッシング〜
Garden salad with herbs ~truffle vinaigrette dressing~

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 〈キタッラ〉 +300(税込330)
Chitarra peperoncino with shungiku & oysters, yuzu flavor

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



サラダランチ

SALAD LUNCH

1,790(税込1,969)

ブレッド盛り合わせと本日のスープ付
with Assorted bread & today's soup

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



※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。

メインランチ

MAIN LUNCH

2,490 (税込2,739)

ブレッド盛り合わせ
Assorted bread

+

サラダまたはスープ
Salad or soup

+

選べるメイン
Your choice of main dish

サラダまたはスープ Your choice of salad or soup

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ドレッシング~
Garden salad with herbs ~truffle vinaigrette dressing~

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 outlets ~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 outlets ~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



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。



AW ランチコース

AW LUNCH COURSE

3,590(税込3,949)

BREAD

ブレッド盛り合わせ
Assorted bread

APPETIZER

本日のお魚のカルパッチョ
Today's fish carpaccio

PASTA

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

or

季節の野菜とずわい蟹、吟醸からすみのペペロンチーノ **+500(税込550)**
〈キタツラ〉

Chitarra peperoncino with seasonal vegetables, snow crab & bottarga

MAIN

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~

or

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~

or

和牛すね肉の赤ワイン煮込み **+800(税込880)**

Braised wagyu beef shank in red wine

DESSERT

本日のデザート
Today's dessert

CAFE

コーヒー または 紅茶
Coffee or tea



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 …… 幅3ミリほどの平打ちロングパスタ。弾力があり、モチモチした食感が楽しめる。