

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&ブレッドランチ

PASTA & BREAD 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

春キャベツとアンチョビのペペロンチーノ 〈スパゲッティ〉

Spaghetti peperoncino with spring cabbage & anchovy

静岡県産新玉ねぎのアマトリチャーナ 〈キタツラ〉

Chitarra amatriciana with spring onion

千葉県石野さんのトマトとスモークサーモントラウトのクリームソース 〈タリアッテレ〉

+200(税込220)

Tagliatelle cream sauce with tomato & smoked salmon trout

福岡県産アスパラガスとサルシッチャのクリームソース 〈リガトーニ〉

+300(税込330)

Rigatoni cream sauce with asparagus & salsiccia

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。

バーニャカウダ&メインランチ

BAGNA CAUDA & MAIN LUNCH

3,190(税込3,509)

農園バーニャカウダ

Bagna cauda

AW キッチンといえば・・・
契約農家さんをはじめ、全国の厳選したお野菜を、
クリーミーなソースで味わうクセになる逸品

+

ブレッド盛り合わせ

Assorted bread

+

スープ

Soup

+

選べるメイン

Your choice of main

下記よりお選びください



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～ ※塩麴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～

Salmon rare cutlets ~vin blanc sauce~

+200(税込220)

和牛 100%ハンバーグ ～きのこのデミグラスソース～

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

+500(税込550)



※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 + サラダ + スープ + 選べるメイン
Assorted bread + Salad + Soup + 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～ ※塩麴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

クレーマカタラーナ ~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。

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。