

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ア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 flavoriel

Pasta パスタ

青森県野辺地かぶとからすみのペペロンチーノ
〈スパゲッティ〉

1,490 (税込1,639)

Spaghetti peperoncino with Noheji turnip & bottarga

愛媛県OCファームの新玉ねぎのアマトリチャーナ
〈タリアッテレ〉

1,490 (税込1,639)

Tagiatelle amatriciana with sweet onion

瀬戸内レモンとスモークサーモントラウトのクリームソース
〈キタツラ〉

1,590 (税込1,749)

Chitarra cream sauce with smoked salmon trout & Setouchi lemon

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〉

1,590 (税込1,749)

Rigatoni arrabbiata

2色ズッキーニとサルシッチャのカチョエペペ
〈リガトーニ〉

1,690 (税込1,859)

Rigatoni cacio e pepe with 2 color zucchini & salsiccia

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。

キタツラ …………… 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。

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 outlets ~vin blanc sauce~

和牛 100%ハンバーグ

2,390 (税込2,629)

~きのこのデミグラスソース~

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。※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。