

パスタランチ

# PASTA LUNCH

1,790(税込1,969)

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~

or

本日のスープ  
Today's soup

選べるパスタ Your choice of pasta



あま～いとうもろこし「ゴールドラッシュ」と青唐辛子のペペロンチーノ 〈スパゲッティ〉  
Spaghetti peperoncino with sweet corn & green chili pepper

長野県産カラフルトマトとストラッチャテッラのトマトソース 〈キタツラ〉  
Chitarra tomato sauce with colorful tomato & stracciatella

国産レモンとスモークサーモントラウトのクリームソース 〈リガトーニ〉 **+200(税込220)**  
Rigatoni cream sauce with smoked salmon trout & Japanese domestic lemon

大葉と甲イカのブッタネスカ 〈タリアテッレ〉 **+300(税込330)**  
Tagliatelle puttanesca with cuttlefish & Oba - Japanese basil

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



## 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)

※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 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

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~

or

本日のスープ  
Today's soup

選べるパスタ Your choice of pasta

あま~いとうもろこし「ゴールドラッシュ」と青唐辛子のペペロンチーノ 〈スパゲッティ〉  
Spaghetti peperoncino with sweet corn & green chili pepper

長野県産カラフルトマトとストラッチャテッラのトマトソース 〈キタッラ〉  
Chitarra tomato sauce with colorful tomato & stracciatella

国産レモンとスモークサーモントラウトのクリームソース 〈リガトーニ〉 **+200(税込220)**  
Rigatoni cream sauce with smoked salmon trout & Japanese domestic lemon

大葉と甲イカのPUTTANESCA 〈タリアテッレ〉 **+300(税込330)**  
Tagliatelle puttanesca with cuttlefish & Oba - Japanese basil

季節の野菜とすわい蟹、吟醸からすみのペペロンチーノ 〈キタッラ〉 **+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

2,990(税込3,289)

## 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

+

## 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

### とうもろこしのチーズたっぷりグラタン

Cheese gratin with plenty of corn

### 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 ~ヴァンプランソース~

Salmon rare cutlets ~vin blanc sauce~

+200(税込220)

### とうもろこしと枝豆の和牛 100%ハンバーグ ~デミグラスソース~

Grilled 100% Japanese wagyu beef hamburger steak with corn & edamame ~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

2,490(税込2,739)

ブレッド盛り合わせ + サラダまたはスープ + 選べるメイン  
Assorted bread + Salad or soup + 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~ or 本日のスープ  
Garden salad with herbs ~truffle vinaigrette dressing~ Today's soup

## 選べるメイン Your choice of main dish

とうもろこしのチーズたっぷりグラタン  
Cheese gratin with plenty of corn

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~

とうもろこしと枝豆の和牛100%ハンバーグ ~デミグラスソース~ +500(税込550)  
Grilled 100% Japanese wagyu beef hamburger steak with corn & edamame ~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。