

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



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〉
Spaghetti peperoncino with lotus root & anchovy

北海道産じゃが芋と海老のジェノベーゼ〈キタッラ〉
Chitarra genovese with Hokkaido potatoes & shrimp

青森県十和田美人ごぼうとポークラグーの山椒クリーム〈リガトーニ〉 **+200(税込220)**
Rigatoni sansho pepper cream sauce with pork ragu & burdock root

5種のきのこことスモークサーモントラウトのボスカイオーラ〈タリアテッレ〉 **+300(税込330)**
Tagliatelle boscaiola with 5 kinds of mushrooms & smoked salmon trout

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



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

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〉
Spaghetti peperoncino with lotus root & anchovy

北海道産じゃが芋と海老のジェノベーゼ 〈キタッラ〉
Chitarra genovese with Hokkaido potatoes & shrimp

青森県十和田美人ごぼうとポークラグーの山椒クリーム 〈リガトーニ〉 +200(税込220)
Rigatoni sansho pepper cream sauce with pork ragu & burdock root

5種のきのこことスモークサーモントラウトのボスカイオーラ 〈タリアッテッレ〉 +300(税込330)
Tagliatelle boscaiola with 5 kinds of mushrooms & smoked salmon trout

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



※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

高知県ゆうきのもりの南瓜とチーズたっぷりのグラタン

Rich cheese & pumpkin gratin

菜彩鶏のイタリアンカツレツ〜ハーブ香るフレッシュトマトのサルサソース〜

Saisai chicken cutlet with herb-infused fresh tomato salsa

低温調理したアトランティックサーモンの香草パン粉焼き 〜オランダーズソース〜

Herb-crusted Atlantic salmon with hollandaise 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〜

+500(税込550)

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



※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

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~

or

本日のスープ

Today's soup

選べるメイン Your choice of main dish

高知県ゆうきのもりの南瓜とチーズたっぷりのグラタン

Rich cheese & pumpkin gratin

菜彩鶏のイタリアンカツレツ～ハーブ香るフレッシュトマトのサルサソース～

Saisai chicken cutlet with herb-infused fresh tomato salsa

低温調理したアトランティックサーモンの香草パン粉焼き ～オランダーズソース～

Herb-crusted Atlantic salmon with hollandaise 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)



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

Café au lait / Iced café au lait

+100(税込110)

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)**
〈キタッラ〉

Chitarra peperoncino with seasonal vegetables, snow crab & bottarga

MAIN

低温調理したアトランティックサーモンの香草パン粉焼き
〜オランダーズソース〜

Herb-crusted Atlantic salmon with hollandaise sauce

or

菜彩鶏のイタリアンカツレツ
〜ハーブ香るフレッシュトマトのサルサソース〜

Saisai chicken cutlet with herb-infused fresh tomato salsa

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。
キタッラ …… 四角い断面にソースがよく絡む、しっかりとした歯ごたえのある太麺ロングパスタ。