



農園バーニャカウダ Bagna Càuda

2名様分 **1,690**(税込1,859)

全国の契約農家さんから届く新鮮で珍しいお野菜を
自家製のソースにつけて食べるお野菜の前菜。

AWkitchen 一号店から愛されている『農園バーニャカウダ』。

一度口にしたら忘れられない、クセになるお野菜の前菜です。

契約農家さんから届く厳選野菜を、

アンチョビ・ニンニク・生クリームを合わせたソースに付けて食べるシンプルな逸品です。

※契約農家さん以外にも、全国各地の厳選したお野菜を仕入れています。

※お野菜の種類は日によって異なります。

Appetizer

前菜

-Cold-



RUCOLA & RED SEA BREAM CARPACCIO,
TRUFFLE VINAIGRETTE SAUCE

国産ルッコラと真鯛のカルパッチョ
～トリュフビネグレットソース～

1,690 (税込1,859)



CAPRESE, COLORFUL CHERRY TOMATOES &
BURRATA CHEESE

長野ベリーファームのカラフルトマトと
ブラータチーズのカプレーゼ

1,490 (税込1,639)

BURRATA CHEESE
& PROSCIUTTO
ブラータチーズと生ハム

1,890 (税込2,079)



-Hot-



DEEP-FRIED POTATOES,
TRUFFLE FLAVOR

尾藤さんの
トリュフポテトフライ

750 (税込825)



CALAMARI FRITTERS, GREEN LAVER FLAVOR
ヤリイカの青のりフリット

990 (税込1,089)



BRUSCHETTA,
LOTS OF TOMATOES
ON SQUID INK BREAD

AW定番!!
たっぶりトマトと
イカスミパンの
ブルスケッタ

890 (税込979)



CHORIZO SAUSAGE
WITH SAUERKRAUT
チョリソーソーセージ
ザワークラウト添え

990 (税込1,089)



BUTTERMILK FRIED CHICKEN
バターミルクフライドチキン

1,290 (税込1,419)

Salad

サラダ



BAGNA CAUDA

農園バーニャカウダ〈2名様分〉 1,690 (税込1,859)



VEGAN GREEN SALAD
WITH VEGAN GENOVESE
DRESSING

✓ ヴィーガングリーンサラダ
〜ヴィーガンジェノベーゼドレッシング〜
1,490 (税込1,639)



CAESAR SALAD
WITH ROMAINE LETTUCE
& BACON

ロメインレタスと
ベーコンの
シーザーサラダ
950 (税込1,045)



※「肉・魚・卵・乳製品」を一切使用せず、新鮮な野菜と穀物などの植物性食材のみで作ったメニューです。

※メニューの使用食材には動物性の成分を含んでおりませんが、当店では動物性食材自体の使用はございません。

*No meat, fish, eggs, and dairy product is used in the menu which only uses plant foods such as fresh vegetables and grains.

*No animal product contained in the ingredients of the menu. However, please keep in mind that our restaurant uses animal products for other menus.

Ajillo

アヒージョ



MUSHROOMS AJILLO

マッシュルームのアヒージョ
790 (税込869)

BROCCOLI & SHRIMP AJILLO

ブロッコリーと小海老のアヒージョ
850 (税込935)

+100 (incl. tax 110)

AN EXTRA BAGUETTE
(1 PIECE)

バゲット1枚追加

100 (税込110)

Main Dish

メイン料理

PORK CUTLET OF "THE SUN", CHECCA SAUCE

“太陽のカツレツ” ケッカソース

1,950 (税込2,145)



Espatadas

エスパターダ



30cmの鉄串で焼くスタイルのグリル料理。
素材の味を引き立てる
2種のソースでお召し上がりください。

CHICKEN

チキン 1,490 (税込1,639)

PORK

ポーク 1,590 (税込1,749)

BEEF SKIRT

牛ハラミ 1,990 (税込2,189)

ASSORTED 3 KINDS OF MEAT

3種盛り合わせ 1,990 (税込2,189)

Pasta

パスタ

Tomato Base

トマトベース

SPAGHETTINI FRESH TOMATO SAUCE
WITH BURRATA CHEESE & BASIL

ブラータチーズとバジルの
フレッシュトマトソース

1,990 (税込2,189)



SPAGHETTINI AMATRICIANA WITH EGGPLANT & BACON

京都府谷口さんの艶姿(つやすがた)茄子と
ベーコンのアマトリチャーナ

1,690 (税込1,859)



SPAGHETTINI POMODORO
WITH FRESH TOMATOES & BASIL

フレッシュトマトとバジルのボモドーロ

1,590 (税込1,749)

Oil Base

オイルベース

SPAGHETTINI PEPERONCINO
WITH LOTUS ROOT & ANCHOVIES

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

1,590 (税込1,749)



SPAGHETTINI CACIO E PEPE
WITH BURDOCK ROOT & PORK RAGOUT

青森県十和田美人ごぼうと
ポークラグーのカチョエペペ

1,590 (税込1,749)



SPAGHETTINI PEPERONCINO WITH BIG NAMEKO MUSHROOMS,
SHISO LEAVES & BOILED WHITEBAIT

ジャンボなめこと釜揚げシラス、
大葉のペペロンチーノ

1,790 (税込1,969)

Cream Base

クリームベース



SPAGHETTINI CREAM SAUCE
WITH DOMESTIC LEMON & SMOKED SALMON TROUT
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

1,890 (税込2,079)



SPAGHETTINI CREAM SAUCE
WITH VARIOUS MUSHROOMS
ポルチーニ香る！
色々きのこのクリームソース

1,790 (税込1,969)



SPAGHETTINI
TOMATO CREAM SAUCE
WITH RUCOLA & SHRIMPS
国産ルッコラと
小海老のトマトクリームソース

1,790 (税込1,969)

Dessert

デザート

SOUFFLE PANCAKES



SOUFFLE PANCAKES WITH BLUEBERRIES

ブルーベリーのふわふわスフレパンケーキ

1,290 (税込1,419)



※ソースはベリーソースになります

CREMA CATALANA WITH SEASONAL FRUIT SAUCE
クレマカタラーナ 季節のフルーツソース

790 (税込869)

SEASONAL GELATO

季節のジェラート

490 (税込539)



Wine

ワイン

Sparkling Wine

スパーク
リング

SPARKLING WINE BY THE GLASS

グラススパークリング

690 (税込759)

SPARKLING WINE & LEMON

レモンスパークリング

690 (税込759)



Wine

ワイン

白 White

PRIMI SOLI / ITALY

プリミ・ソリ

[トレヴィピアーノ]

グラス Glass

590 (税込649)

カラフェ Carafe

1,790 (税込1,969)

DE BORTORI / AUSTRALIA

デ・ボルトリ

[トラミナー / リースリング]

グラス Glass

590 (税込649)

カラフェ Carafe

1,790 (税込1,969)

ボトル Bottle

3,500 (税込3,850)

OLD COACH ROAD / NEW ZEALAND

オールドコーチ

[ソーヴィニヨン・ブラン]

グラス Glass

890 (税込979)

カラフェ Carafe

2,200 (税込2,420)

ボトル Bottle

4,000 (税込4,400)

赤 Red

PRIMI SOLI / ITALY

プリミ・ソリ

[サンジョベーゼ]

グラス Glass

590 (税込649)

カラフェ Carafe

1,790 (税込1,969)

ELOISE / FRANCE

エロイズ

[カベルネ・ソーヴィニヨン]

グラス Glass

690 (税込759)

カラフェ Carafe

1,990 (税込2,189)

ボトル Bottle

3,800 (税込4,180)

OLD COACH ROAD / NEW ZEALAND

オールドコーチ

[ビノ・ノワール]

グラス Glass

890 (税込979)

カラフェ Carafe

2,200 (税込2,420)

ボトル Bottle

4,000 (税込4,400)

飲みやすくおすすめ!

ハウスワイン 〈白〉 HOUSE WINE / WHITE

グラス Glass

590 (税込649)

カラフェ Carafe

1,790 (税込1,969)

ボトル Bottle

3,500 (税込3,850)

ハウスワイン 〈赤〉 HOUSE WINE / RED

グラス Glass

590 (税込649)

カラフェ Carafe

1,790 (税込1,969)

ボトル Bottle

3,500 (税込3,850)

Beer ビール

KIRIN HEARTLAND<DRAFT>

キリンハートランド <生>

グラス 435ml 750(税込825)

HEINEKEN <BOTTLE>

ハイネケン

瓶 750(税込825)

KIRIN ZERO-ICHI SMALL BOTTLE -NON-ALCOHOLIC BEER-

キリン零ICHI <ノンアルコールビール>

小瓶 550(税込605)



Sangria サングリア

FRESH FRUIT SANGRIA <WHITE / RED>

白いサングリア / 赤いサングリア

650(税込715)

Highball/Cocktail

ハイボール・カクテル

HIGHBALL

ハイボール

590(税込649)

LEMON HIGHBALL

レモンハイボール

690(税込759)

LEMON SOUR

レモンサワー

690(税込759)

POMEGRANATE VINEGER SOUR

ザクロビネガーサワー

690(税込759)

APPLE VINEGER SOUR

りんごビネガーサワー

690(税込759)

HOMEMADE GINGER SQUEEZED JUICE

■生搾り生姜のドリンク

GINGER HIGHBALL

・生搾り生姜のジンジャーハイボール

690(税込759)

SHANDY GAFF

・生搾り生姜のシャンディガフ

690(税込759)

MOSCOW MULE

・生搾り生姜のモスコミュール

690(税込759)

We also have many different cassis, campari, gin, vodka or other liquors and spirits based cocktails. Please, ask our staff for more details.

※カシス・カンパリ・ジン・ウォッカなどのリキュールやスピリッツのベースを取り揃えております。メニューにないカクテルもお気軽に声がけください。

Soft Drink ソフトドリンク

MADE WITH FRESH SQUEEZED GINGER JUICE

■生搾り生姜のドリンク

GINGER ALE

・生搾り生姜エール

590(税込649)

COLA

コーラ

550(税込605)

SPRITE

スプライト

550(税込605)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

550(税込605)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

550(税込605)

APPLE JUICE

りんごジュース

550(税込605)

OOLONG TEA

ウーロン茶

550(税込605)

SANPELLEGRINO BOTTLE <SPARKLING WATER>

サンペレグリーノ <スパークリング>

瓶 500ml 590(税込649)

LEMON SQUASH

レモンスカッシュ

550(税込605)

GRAPE JUICE<WHITE / RED>

自然の甘さそのままに
ワイン用葡萄ジュース<白・赤>

590(税込649)

Coffee&Tea コーヒー・紅茶

COFFEE <HOT / ICED>

コーヒー<ホット/アイス>

550(税込605)

ESPRESSO

エスプレッソ

550(税込605)

CAFFE LATTE <HOT / ICED>

カフェラテ <ホット/アイス>

590(税込649)

TEA <HOT>

アールグレイ / ダージリン <ホット>

590(税込649)

ICED TEA

アイスティー

550(税込605)

ICED FLAVORED TEA <PEACH, MANGO>

アイスフレーバーティー <ピーチ・マンゴー>

590(税込649)

