



農園バーニャカウダ Bagna Càuda

2名様分 1,890(税込2,079)

**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-



ORGANIC RUCOLA & RED SEA BREAM CARPACCIO,
TRUFFLE VINAIGRETTE SAUCE

奈良県山口農園の有機ルッコラと
真鯛のカルパッチョ

〜トリュフビネグレットソース〜

1,790 (税込1,969)

BURRATA CHEESE
& PROSCIUTTO

ブラータチーズと生ハム

1,990 (税込2,189)



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

1,690 (税込1,859)



-Hot-



DEEP-FRIED POTATOES,
TRUFFLE FLAVOR

トリュフ香る
尾藤さんのポテトフライ

790 (税込869)



CALAMARI FRITTERS, GREEN LAVER FLAVOR
ヤリイカの青のリフリット

1,090 (税込1,199)



BRUSCHETTA,
LOTS OF TOMATOES
ON SQUID INK BREAD

AW定番!!
たっぷりトマトと
イカスミパンの
ブルスケッタ

950 (税込1,045)



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

1,150 (税込1,265)



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

1,390 (税込1,529)

Salad サラダ



BAGNA CAUDA

農園バーニャカウダ〈2名様分〉

1,890 (税込2,079)



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〜

1,590 (税込1,749)



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

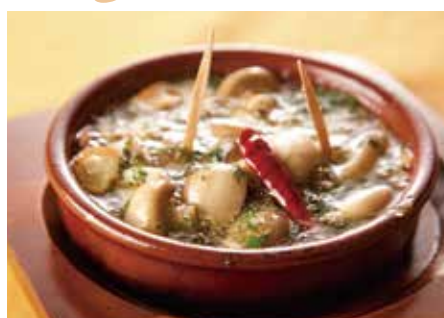
1,150 (税込1,265)



※「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。

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

Ajillo アヒージョ



MUSHROOMS AJILLO

マッシュルームのアヒージョ

890 (税込979)

BROCCOLI & SHRIMP AJILLO

ブロッコリーと小海老のアヒージョ

950 (税込1,045)

+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

エスペターダ



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りください。

CHICKEN

チキン

1,690 (税込1,859)

PORK

ポーク

1,790 (税込1,969)

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 SPRING ONIONS
愛媛県OCファームの新玉ねぎのアマトリチャーナ

1,990 (税込2,189)



SPAGHETTINI POMODORO
WITH FRESH TOMATOES & BASIL

フレッシュトマトとバジルのポモドーロ

1,790 (税込1,969)



Oil Base

オイルベース

SPAGHETTINI PEPERONCINO
WITH SNAP PEAS & SAKURA SHRIMPS
スナップエンドウと
桜海老のペペロンチーノ

1,990 (税込2,189)



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

1,690 (税込1,859)



SPAGHETTINI PEPERONCINO
WITH SPRING CABBAGE & ANCHOVIES

春キャベツとアンチョビのペペロンチーノ

1,690 (税込1,859)

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

1,990 (税込2,189)



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

1,990 (税込2,189)



SPAGHETTINI
TOMATO CREAM SAUCE
WITH ORGANIC RUCOLA & SHRIMPS
山口農園の有機ルッコラと
小海老のトマトクリームソース

1,990 (税込2,189)

Dessert

デザート



SEASONAL TIRAMISU

季節のティラミス

990 (税込1,089)



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

890 (税込979)

SEASONAL GELATO

季節のジェラート

590 (税込649)



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 750 (税込825)

RECOMMENDED SPARKLING WINE BY THE GLASS

本日のおすすめ スパークリング グラス Glass 850 (税込935)

RECOMMENDED NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE
BY THE GLASS

本日のおすすめ
ノンアルコールスパークリング グラス Glass 850 (税込935)



Wine ワイン

白 White

PRIMI SOLI / ITALY

プリミ・ソリ

[トレツピアーノ]

グラス Glass 650 (税込715)

カラフェ Carafe 1,990 (税込2,189)

OLD COACH ROAD / NEW ZEALAND

オール・ド・コーチ・ロード

[ソーヴィニヨン・ブラン]

グラス Glass 890 (税込979)

カラフェ Carafe 2,450 (税込2,695)

ボトル Bottle 4,500 (税込4,950)

TODAY'S RECOMMENDED WHITE WINE

本日のおすすめワイン ※スタッフにお尋ねください。*Ask Your Waiter

グラス Glass 1,090 (税込1,199)

カラフェ Carafe 2,700 (税込2,970)

ボトル Bottle 5,600 (税込6,160)

赤 Red

PRIMI SOLI / ITALY

プリミ・ソリ

[サンジョベーゼ]

グラス Glass 650 (税込715)

カラフェ Carafe 1,990 (税込2,189)

OLD COACH ROAD / NEW ZEALAND

オール・ド・コーチ・ロード

[ビノ・ノワール]

グラス Glass 890 (税込979)

カラフェ Carafe 2,450 (税込2,695)

ボトル Bottle 4,500 (税込4,950)

TODAY'S RECOMMENDED RED WINE

本日のおすすめワイン ※スタッフにお尋ねください。*Ask Your Waiter

グラス Glass 1,090 (税込1,199)

カラフェ Carafe 2,700 (税込2,970)

ボトル Bottle 5,600 (税込6,160)

飲みやすくておすすめ!

ハウスワイン〈白〉 HOUSE WINE / WHITE

グラス Glass 750 (税込825)

カラフェ Carafe 1,990 (税込2,189)

ボトル Bottle 3,800 (税込4,180)

ハウスワイン〈赤〉 HOUSE WINE / RED

グラス Glass 750 (税込825)

カラフェ Carafe 1,990 (税込2,189)

ボトル Bottle 3,800 (税込4,180)

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 GREEN'S FREE SMALL BOTTLE -NON-ALCOHOLIC BEER-

キリングリーンスフリー <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

690 (税込759)

LEMON HIGHBALL

レモンハイボール

750 (税込825)

LEMON SOUR

レモンサワー

750 (税込825)

POMEGRANATE VINEGER SOUR

ザクロビネガーサワー

750 (税込825)

APPLE VINEGER SOUR

りんごビネガーサワー

750 (税込825)

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

790 (税込869)

SHANDY GAFF

・生搾り生姜のシャンディガフ

790 (税込869)

MOSCOW MULE

・生搾り生姜のモスコミュール

790 (税込869)

※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お声がけください。

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

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

650 (税込715)

COLA

コーラ

590 (税込649)

SPRITE

スプライト

590 (税込649)

ORANGE JUICE

オレンジジュース

590 (税込649)

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

590 (税込649)

APPLE JUICE

りんごジュース

590 (税込649)

OOLONG TEA

ウーロン茶

590 (税込649)

SANPELLEGRINO BOTTLE <SPARKLING WATER>

サンペレグリーノ <スパークリング>

瓶 500ml 690 (税込759)

LEMON SQUASH

レモンスカッシュ

590 (税込649)

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>

650 (税込715)

Coffee&Tea コーヒー・紅茶

COFFEE <HOT / ICED>

コーヒー<ホット/アイス>

590 (税込649)

ESPRESSO

エスプレッソ

590 (税込649)

CAFFE LATTE <HOT / ICED>

カフェラテ <ホット/アイス>

650 (税込715)

TEA <HOT>

アールグレイ / ダージリン <ホット>

650 (税込715)

ICED TEA

アイスティー

590 (税込649)

ICED FLAVORED TEA <PEACH, MANGO>

アイスフレーバーティー <ピーチ・マンゴー>

650 (税込715)

