



※17:00以降のご利用のお客様には、お一人様につき 350円(税込385円)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。

※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。

※食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉

1.アレルギー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。

パスタを中心とした  
お野菜たっぷりの料理が自慢のお店です。  
名物「農園バーニャカウダ」と  
「お野菜のパスタ」はぜひ。



**AWkitchen**





# 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-



FRESH FISH & LOTUS ROOT CARPACCIO

茨城県宮本三兄弟の蓮根と  
鮮魚のカルパッチョ

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

1,550 (税込1,705)



-Hot-



DEEP-FRIED POTATOES,  
TRUFFLE FLAVOR

トリュフ香る  
北海道尾藤さんの  
ポテトフライ

850 (税込935)



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!!  
たっぶりトマトと  
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

1,050 (税込1,155)



BUTTERMILK FRIED CHICKEN

バターミルクフライドチキン

1,350 (税込1,485)

# 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～

1,550 (税込1,705)



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

990 (税込1,089)



※「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

850 (税込935)

BROCCOLI & SHRIMP AJILLO

ブロッコリーと小海老

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

1,990 (税込2,189)



## Espatadas エスパターダ

30cmの鉄串で焼く  
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。

ASSORTED 3 KINDS OF MEAT

3種盛り合わせ

2,050 (税込2,255)



ROASTED CHICKEN & VEGETABLES ROSEMARY FLAVOR  
鶏とごごろ野菜のロースト ローズマリー風味

2,290 (税込2,519)

PORK LOIN ARISTA WITH GINGER  
& FOND DE VEAU SAUCE

豚ロースのARISTA

黄金虚空蔵II 生姜とフォンドヴォーのソース

2,590 (税込2,849)

BEEF THALIATA WITH VEGETABLES

和牛イチボのタリアート  
～畑からの野菜を添えて～

3,590 (税込3,949)





# 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

2,050 (税込2,255)



SPAGHETTINI POMODORO WITH FRESH TOMATOES & BASIL  
フレッシュトマトとバジルのポモドーロ

1,690 (税込1,859)



SPAGHETTINI TOMATO CREAM SAUCE  
WITH RED-STEM SPINACH & SNOW CRAB  
赤軸ほうれん草とずわい蟹のトマトクリーム

1,990 (税込2,189)



## Other

その他

SPAGHETTINI WITH  
GARLAND CHRYSANTHEMUM  
& OCTOPUS RAGÙ

青森県冬陽春菊とタコのラゲル

1,950 (税込2,145)



SPAGHETTINI BOLOGNESE  
WITH VEAL & BURDOCK ROOT

青森県十和田美人ごぼうと  
仔牛のボロネーゼ

1,950 (税込2,145)

# 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 WITH CREAM SAUCE OF ASSORTED MUSHROOMS,  
SCENTED WITH PORCINI

ボルチーニ香る  
長野県きのこ王国の色々きのこの  
クリームソース

1,950 (税込2,145)



# Oil Base

オイルベース

SPAGHETTINI PEPERONCINO  
WITH SWEET POTATO & PANCETTA

徳島県木元さんのなると金時と  
パンチェッタのペペロンチーノ

1,850 (税込2,035)

SPAGHETTINI PEPERONCINO  
WITH LOTUS ROOT & ANCHOVY  
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

1,750 (税込1,925)





# Beer

ビール

KIRIN HEARTLAND<DRAFT> 麒麟ハートランド <生>	グラス 435ml	790(税込869)
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	590(税込649)
LEMON HIGHBALL レモンハイボール	690(税込759)
ARAGOSHI FRUIT SOUR <LEMON / KIWI / PLUM> あらごし果実サワー <レモン / キウイ / 梅>	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> 小川珈琲 < 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)

おすすめ!

# Vegetable & Fruit Cocktail



[ ALCOHOL ]

CUCUMBER GIN TONIC キューカンバージントニック	850(税込935)
HERB MOSCOW MULE ハーブのモスコミュール	850(税込935)
CITRUS MOSCOW MULE 柑橘のモスコミュール	850(税込935)
TOMATO SANGRIA トマトのサングリア	850(税込935)

[ NON-ALCOHOLIC ]

CUCUMBER SONIC キューカンバーソニック	750(税込825)
HERB SQUASH ハーブスカッシュ	750(税込825)
CITRUS SQUASH 柑橘スカッシュ	750(税込825)
VIRGIN MARY バージンメアリー	750(税込825)



# 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)

KOUBO NO AWA <KOSHU BRUT>

酵母の泡 (甲州ブリュット)

グラス Glass 850 (税込935)

KOUBO NO AWA <ROSÉ>

酵母の泡 (ロゼ)

グラス Glass 850 (税込935)



## Wine ワイン

白 White

PRIMI SOLI / ITALY

プリミ・ソリ

[ トレヴィジアノ ]

グラス Glass 590 (税込649)

カラフェ Carafe 1,790 (税込1,969)

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 2,200 (税込2,420)

ボトル Bottle 4,000 (税込4,400)

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 990 (税込1,089)

カラフェ Carafe 2,500 (税込2,750)

ボトル Bottle 5,400 (税込5,940)

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)

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 2,200 (税込2,420)

ボトル Bottle 4,000 (税込4,400)

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 990 (税込1,089)

カラフェ Carafe 2,500 (税込2,750)

ボトル Bottle 5,400 (税込5,940)

飲みやすくおすすめ!

ハウスワイン (白) HOUSE WINE / WHITE

グラス Glass 690 (税込759)

カラフェ Carafe 1,890 (税込2,079)

ボトル Bottle 3,600 (税込3,960)

ハウスワイン (赤) HOUSE WINE / RED

グラス Glass 690 (税込759)

カラフェ Carafe 1,890 (税込2,079)

ボトル Bottle 3,600 (税込3,960)

# Dessert

デザート



BLUEBERRY PANCAKES

ブルーベリーのパンケーキ

1,590 (税込1,749)



CRÈME BRÛLÉE WITH GINGER

高知県黄金虚空蔵Ⅱ生姜香る

クレームブリュレ

950 (税込1,045)

SEASONAL GELATO

季節のジェラート

550 (税込605)

