



※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。

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 1,890(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-



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

1,950 (税込2,145)

BURRATA CHEESE  
& PROSCIUTTO

ブラータチーズと生ハム

2,090 (税込2,299)



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

1,790 (税込1,969)



-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

950 (税込1,045)



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

1,250 (税込1,375)



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

1,050 (税込1,155)



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

1,490 (税込1,639)



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

1,290 (税込1,419)

# Salad

サラダ



BAGNA CAUDA

農園バーニカウダ (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  
～ヴィーガンジェノヴェゼドレッシング～

1,690 (税込1,859)



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

1,290 (税込1,419)



※「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

990 (税込1,089)

BROCCOLI & SHRIMP AJILLO

ブロッコリーと小海老

1,090 (税込1,199)

+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

エスペターダ

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  
鶏とごろごろ野菜のロースト ローズマリー風味

2,490 (税込2,739)

PORK LOIN ARISTA WITH GINGER  
& FOND DE VEAU SAUCE

豚ロースのARISTA

黄金虚空蔵II 生姜とフォンデュのソース

2,690 (税込2,959)

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～

3,690 (税込4,059)





# 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

2,250 (税込2,475)



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

1,990 (税込2,189)



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

2,290 (税込2,519)



## Other

その他

SPAGHETTINI WITH  
GARLAND CHRYSANTHEMUM  
& OCTOPUS RAGÙ

青森県冬陽春菊とタコのラグー

2,190 (税込2,409)



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

2,190 (税込2,409)

# 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

2,290 (税込2,519)



SPAGHETTINI WITH CREAM SAUCE OF ASSORTED MUSHROOMS,  
SCENTED WITH PORCINI

ポルチーニ香る  
長野県きのこ王国の色々きのこの  
クリームソース

2,190 (税込2,409)



# 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

2,090 (税込2,299)

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

1,990 (税込2,189)





# 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	690(税込759)
LEMON HIGHBALL レモンハイボール	750(税込825)
ARAGOSHI FRUIT SOUR <LEMON / KIWI / PLUM> あらごし果実サワー <レモン / キウイ / 梅>	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)

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お声がけください。

# 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	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> 小川珈琲 < 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스티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)

おすすめ!

# Vegetable & Fruit Cocktail



[ ALCOHOL ]

CUCUMBER GIN TONIC キューカンバージントニック	890(税込979)
HERB MOSCOW MULE ハーブのモスコミュール	890(税込979)
CITRUS MOSCOW MULE 柑橘のモスコミュール	890(税込979)
TOMATO SANGRIA トマトのサングリア	890(税込979)

[ NON-ALCOHOLIC ]

CUCUMBER SONIC キューカンバーソニック	790(税込869)
HERB SQUASH ハーブスカッシュ	790(税込869)
CITRUS SQUASH 柑橘スカッシュ	790(税込869)
VIRGIN MARY バージンメアリー	790(税込869)



# 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)

KOUBO NO AWA (KOSHU BRUT)

酵母の泡 (甲州ブリュット) グラス Glass 950 (税込1,045)

KOUBO NO AWA (ROSÉ)

酵母の泡 (ロゼ) グラス Glass 950 (税込1,045)



## 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 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

[ ピノ・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)

# Dessert

デザート



※写真はイメージです

BLUEBERRY PANCAKES

ブルーベリーのパンケーキ

1,750 (税込1,925)



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

1,050 (税込1,155)

SEASONAL GELATO

季節のジェラート

650 (税込715)

