



# 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-



TUNA CARPACCIO WITH WATERCRESS SALAD  
& WATERCRESS DRESSING

広島県森崎農園のサラダクレソンと  
まぐろのカルパッチョ  
〜クレソンドレッシング〜

1,950 (税込2,145)



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)



BURRATA CHEESE  
& PROSCIUTTO

ブラータチーズと生ハム

2,090 (税込2,299)

-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  
ヤリイカの青のリフリット

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)



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)



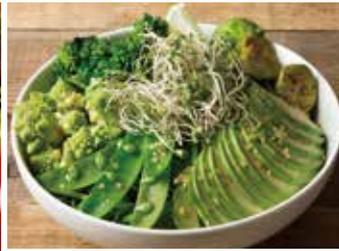
BUTTERMILK FRIED CHICKEN  
バターミルクフライドチキン

1,490 (税込1,639)

# 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.tax110)  
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**  
2,490 (税込2,739)

PORK LOIN ARISTA WITH GINGER  
& FOND DE VEAU SAUCE  
アリスタ  
**豚ロースのアリスタ**  
おうどんこくそう ツー  
黄金虚空蔵川生姜とフォンドヴォーのソース  
2,690 (税込2,959)



BEEF THALIATA WITH VEGETABLES  
**和牛イチボのタリアータ**  
～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 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 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 AMATRICIANA  
WITH SPRING ONION

新玉ねぎのアマトリチャーナ

2,050 (税込2,255)



SPAGHETTINI TOMATO CREAM SAUCE  
WITH SNAP PEA & BABY SHRIMP

スナップエンドウと小海老のトマトクリームソース

2,250 (税込2,475)



## Other

その他

SPAGHETTINI CACIO E PEPE  
WITH BURDOCK ROOT & PANCETTA

青森県 十和田美人ごぼうと  
パンチェッタのカチョエペペ

2,150 (税込2,365)

## 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)



## Oil Base

オイルベース

SPAGHETTINI PEPERONCINO  
WITH KYOTO BAMBOO SHOOTS,  
DRIED TOMATOES & WHITEBAIT

京都小川さんの京筍と  
ドライトマト、しらすのペペロンチーノ

2,250 (税込2,475)



SPAGHETTINI PEPERONCINO  
WITH CABBAGE & ANCHOVY

千葉県芦田さんのキャベツと  
アンチョビのペペロンチーノ

1,950 (税込2,145)

SPAGHETTINI OIL SAUCE  
WITH ASPARAGUS &  
HOUSE-MADE SALSICCIA

アスパラガスと  
自家製サルシッチャの  
オイルソース

2,250 (税込2,475)



## 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> 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。

おすすめ!

## Vegetable & Fruit Cocktail

[ ALCOHOL ]

CUCUMBER GIN TONIC  
キュウ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)

## 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)



[ NON-ALCOHOLIC ]

CUCUMBER SONIC  
キュウカンバーソニック **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 <SUSHO>

酵母の泡 <粹翔> 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  
[ トレッピアーノ ]

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



STRAWBERRY PANCAKES

苺のパンケーキ

1,750(税込1,925)



CRÈME BRÛLÉE WITH GINGER

おうてんこくそう ツー  
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)

