



# 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-



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〜

1,790 (税込1,969)



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)



BURRATA CHEESE  
& PROSCIUTTO

ブラータチーズと生ハム

1,990 (税込2,189)

-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

1,050 (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)

COLORFUL TOMATOES & SMALL SHRIMP AJILLO  
**長野ベリーファームのカラフルトマトと小海老 1,150**(税込1,265)



+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  
**鶏とごろ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 生姜とフォンデュのソース  
**2,590**(税込2,849)



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~  
**3,590**(税込3,949)



# 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

1,690 (税込1,859)



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 AMATRICIANA WITH ONION

玉ねぎのアマトリチャーナ

1,790 (税込1,969)



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

1,990 (税込2,189)



## Other

その他

JAPANESE STYLE SPAGHETTINI  
WITH CHINESE YAM & SPICY COD ROE

青森県産長芋と明太子のスパゲッティ

1,790 (税込1,969)

## Cream Base

クリームベース

SPAGHETTINI CREAM SAUCE  
WITH JAPANESE 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

2,090 (税込2,299)



## Oil Base

オイルベース

SPAGHETTINI PEPERONCINO  
WITH COLORFUL TOMATOES  
& WHITEBAIT

長野ベリーファームのカラフルトマトと  
しらすのペペロンチーノ

1,890 (税込2,079)



SPAGHETTINI PEPERONCINO  
WITH CABBAGE & ANCHOVY

キャベツとアンチョビのペペロンチーノ

1,690 (税込1,859)

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

1,990 (税込2,189)



## Beer ビール

KIRIN HEARTLAND<DRAFT> キリンハートランド <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		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 ザクロピネガーサワー		690 (税込759)
APPLE VINEGER SOUR りんごピネガーサワー		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		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)

## 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)



# 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 <SUSHO>

酵母の泡 <粹翔> 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  
[ トレツピアーノ ]

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



※写真はイメージです

STRAWBERRY PANCAKES

苺のパンケーキ

1,590(税込1,749)



CRÈME BRÛLÉE WITH GINGER

高知県黄金虚空蔵おうこんくわうぞう 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)

