



AWkitchen

GARDEN

SIGNATURE DISH

AWkitchenの看板メニュー

農園バーニャカウダ (2名様分)

AWkitchen's speciality!
Bagna cauda (for 2)

1,690 (税込1,859)

AWkitchen といえば・・・

まずは農園バーニャカウダ!

クリーミーな特製ソースは一度食べたら

クセになる自慢の逸品です。



APPETIZER

〈冷菜〉

三崎直送 鮮魚のカルパッチョ
Fresh fish carpaccio

1,290 (税込1,419)

長野ベリーファームのカラフルトマトと
モッツアレラチーズのカプレーゼ
Caprese, colorful tomatoes & mozzarella cheese

890 (税込979)

〈温菜〉

トリュフ香る! 尾藤さんのカリカリポテトフライ
Deep-fried crispy potatoes, truffle flavor

690 (税込759)

ヤライカの青のりフリット
Calamari fritto with green laver

890 (税込979)



長野ベリーファームのカラフルトマトと
モッツアレラチーズのカプレーゼ



ヤライカの青のりフリット



トリュフ香る!
尾藤さんのカリカリポテトフライ

SALAD

ケールとマッシュルームのシーザーサラダ
Caesar salad with kale & mushrooms

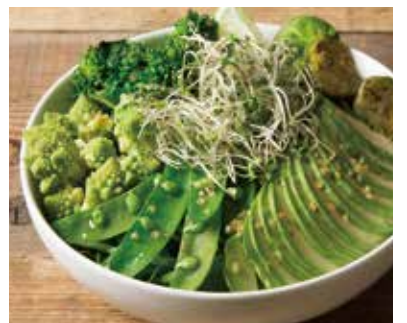
1,190 (税込1,309)

✓ ヴィーガングリーンサラダ
Vegan green salad

1,290 (税込1,419)



ケールとマッシュルームのシーザーサラダ



ヴィーガングリーンサラダ

✓ ※「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.

KIDS MENU 590 (税込649)

※未就学児のお子様に向けたメニューとなります。

●キッズパスタ(トマトソース)
KIDS pasta (tomato sauce)



※ドリンク、フライドポテト付き

All items come with juice & deep-fried potatoes

ドリンクは下記からお選びください Please choose one from below:

オレンジジュース / ぶどうジュース / グレープフルーツジュース / ウーロン茶
Orange juice / Grape juice / Grapefruit juice / Oolong tea

※17:00以降のご利用のお客様には、お一人様につき 220円(税込)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。

*A cover charge of 220yen (tax included) per person will be requested of all guests after 5:00 p.m.



AWkitchen

GARDEN

PASTA

TOMATO

AW 定番!100%手作りトマトソースの
トロフィエアラビアータ 1,790(税込1,969)
[トロフィエ]
Trofie arrabbiata

フレッシュトマトとニクラファームのバジルのポモドーロ
[スパゲッティニ] 1,490(税込1,639)
Spaghettini pomodoro with tomato & basil

福井県九頭竜舞茸とポークラグーのトマトソース
[スパゲッティニ] 1,590(税込1,749)
Spaghettini tomato sauce
with Kuzuryu Maitake mushrooms & pork ragout

OIL

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
[スパゲッティニ] 1,490(税込1,639)
Spaghettini peperoncino with lotus root & anchovies

CREAM

長野県平成農園の長芋と海老、青のりのクリームソース
[スパゲッティニ] 1,590(税込1,749)
Spaghettini cream sauce
with Chinese yam, shrimp & green seaweed

長野県きのこ王国のいろいろキノコのクリームソース
[スパゲッティニ] 1,590(税込1,749)
Spaghettini cream sauce with various mushrooms

本日のパスタ (スタッフへお尋ねください) 1,690(税込1,859)
Today's pasta *Please ask your waiter

PIZZA

西東京ニクラファームのバジルと
フレッシュトマトのマルゲリータ 1,590(税込1,749)
Pizza Margherita, fresh tomatoes & basil

長野県きのこ王国のいろいろキノコと
スモークサーモントラウトのピッツァボスカイオーラ 1,690(税込1,859)
Pizza Boscaiola, arious mushrooms & smoked salmon trout

シラスと大葉、ニクラファームのバジルの
ジェノベーゼ “KAMAKURA” 1,990(税込2,189)
Pizza Genovese, whitebait, Shiso leaves & basil

本日のピッツァ (スタッフへお尋ねください) 1,890(税込2,079)~
Today's pizza *Please ask your waiter



シラスと大葉、ニクラファームのバジルのジェノベーゼ “KAMAKURA”



西東京 ニクラファームのバジルとフレッシュトマトのマルゲリータ

MAIN DISH

本日の肉料理 (スタッフへお尋ねください) 1,990(税込2,189)~
Today's meat dish *Please ask your waiter

本日の魚料理 (スタッフへお尋ねください) 1,990(税込2,189)~
Today's fish dish *Please ask your waiter

• ブレッド (イカスミパン) 250(税込275)
Bread (Squid ink bread)



フレッシュトマトとニクラファームのバジルのポモドーロ



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



本日の肉料理

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。*The picture may vary from actual food

※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。*The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation

※お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。

(食物アレルギーがご心配のお客様へ)1.当店ではアレルギー28品目の使用リストをご用意しておりますので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。

*We have information about the production area of rice.

(For customers with food allergies) 1) An allergen list of 28 items is available. Please feel free to ask our staff. 2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant.

3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.