



# AWkitchen

## GARDEN

Please choose each one from the right.

選べるパスタ、ピZZアは  
右記より好きなものを1皿お選びください。

### GARDEN SET

1,990(税込2,189)

ガーデンサラダ  
AW garden salad

+

季節のお野菜スープ  
Seasonal vegetable soup

+

選べるパスタ or ピZZア  
Your choice of pasta or pizza

### AW COURSE

2,350(税込2,585)

ガーデンサラダ  
AW garden salad

+

季節のお野菜スープ  
Seasonal vegetable soup

+

本日の前菜  
Today's appetizer

+

選べるパスタ or ピZZア  
Your choice of pasta or pizza

### MAIN COURSE

3,350(税込3,685)

ガーデンサラダ  
AW garden salad

+

季節のお野菜スープ  
Seasonal vegetable soup

+

本日の前菜  
Today's appetizer

+

選べるパスタ or ピZZア  
Your choice of pasta or pizza

+

選べるメイン  
(本日の肉料理 or 魚料理)  
Your choice of main dish

+

450(税込495)

本日のデザート & カフェ  
Today's dessert & cafe

※セット、コースに+450(税込495)で  
本日のデザート&カフェをお付けできます。

### PASTA

千葉県石野さんのフレッシュトマトとバジルのポモドーロ  
[スパゲッティニ]  
Spaghettini pomodoro with fresh tomatoes & basil

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]  
Spaghettini peperoncino with lotus root & anchovy

青森県産十和田美人ごぼうと鎌倉ベーコンのアマトリチャーナ  
[スパゲッティニ]  
Spaghettini amatriciana with burdock root & Kamakura bacon

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  
[スパゲッティニ]  
Spaghettini with cream sauce of assorted mushrooms, scented with porcini

+200(税込220)

北海道山川わさび香る  
京都府渋谷農園の九条ねぎと白菜、鶏肉のクリームソース  
[スパゲッティニ]  
Spaghettini cream sauce with horseradish, Kujo green onion, chinese cabbage, & chicken

+500(税込550)

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

### PIZZA

千葉県石野さんのフレッシュトマトと  
西東京ニクラファームのバジルのマルゲリータ  
Pizza margherita, fresh tomatoes & basil

+500(税込550)

長野県きのこ王国の色々きのここと鎌倉ベーコンの  
トリュフ香るビスマルク  
Truffle-scented pizza bismarck, assorted mushrooms & Kamakura bacon

+500(税込550)

しらすと大葉、バジルのジェノベーゼ “KAMAKURA”  
Pizza genovese, whitebait, shiso leaves & basil

+500(税込550)

本日のピZZア (スタッフへお尋ねください)  
Today's pizza \*Please ask your waiter

### MAIN DISH

※メインコースをお選びの方

本日の肉料理 または 魚料理  
Today's meat or fish

※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.

※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.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。

\*For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members. (For customers with food allergies) 1) Please feel free to ask a member of staff for allergens. 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.