

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)

1,990 (税込2,189)

AWkitchen と言えば・・・

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 1,850 (税込2,035)
Fresh fish carpaccio

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 1,590 (税込1,749)
Caprese, colorful tomatoes & mozzarella cheese

〈温菜〉

トリュフ香る! 尾藤さんのカリカリポテトフライ 850 (税込935)
Deep-fried crispy potatoes, truffle flavor

ヤリイカの青のりフリット 990 (税込1,089)
Calamari fritto with green laver



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



ヤリ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

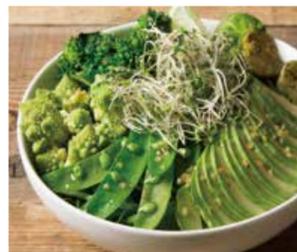
SALAD

ケールとマッシュルームのシーザーサラダ 1,350 (税込1,485)
Caesar salad with kale & mushrooms

✓ヴィーガングリーンサラダ 1,450 (税込1,595)
Vegan green salad



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 690 (税込759)

※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)
※ドリンクと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



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 1,850 (税込2,035)
[トロフィエ]
Trofie arrabbiata

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] 1,590 (税込1,749)
Spaghettini pomodoro with fresh tomatoes & basil

新玉ねぎと鎌倉ベーコンのアマトリチャーナ 1,750 (税込1,925)
[スパゲッティニ]
Spaghettini amatriciana with spring onion & Kamakura bacon

OIL

春キャベツとしらすのふき味噌ペロンチーノ 1,690 (税込1,859)
[スパゲッティニ]
Spaghettini peperoncino with spring cabbage,
whitebait, & butterbur sprout miso

CREAM

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 1,790 (税込1,969)
[スパゲッティニ]
Spaghettini with cream sauce of assorted mushrooms,
scented with porcini

グリーンアスパラガスとスモークサーモントラウトの
クリームソース 1,850 (税込2,035)
[スパゲッティニ]
Spaghettini cream sauce with green asparagus
& smoked salmon trout

本日のパスタ (スタッフへお尋ねください) 1,950 (税込2,145)
Today's pasta *Please ask your waiter



新玉ねぎと鎌倉ベーコンのアマトリチャーナ



グリーンアスパラガスとスモークサーモントラウトのクリームソース



本日の肉料理

※写真はイメージです。

PIZZA

千葉県石野さんのフレッシュトマトとバジルのマルゲリータ
Pizza margherita, fresh tomatoes & basil 1,690 (税込1,859)

西東京ニクラファームのハーブ香る自家製サルシッチャと
菜の花のピッツァピアンカ 1,950 (税込2,145)
Pizza bianca with herb-infused homemade salsiccia & canola flowers

しらすと大葉、バジルのジェノベーゼ
"KAMAKURA" 2,290 (税込2,519)
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) 1,950 (税込2,145)~
Today's pizza *Please ask your waiter



西東京ニクラファームのハーブ香る自家製サルシッチャと
菜の花のピッツァピアンカ



しらすと大葉、バジルのジェノベーゼ "KAMAKURA"

MAIN DISH

本日の肉料理 (スタッフへお尋ねください) 2,490 (税込2,739)~
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) 2,490 (税込2,739)~
Today's fish dish *Please ask your waiter

・ブレッド (イカスミパン) 290 (税込319)
Bread (Squid ink bread)

※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.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.

※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.