



# AWkitchen

## GARDEN

Please choose each one from the right.

選べるパスタ、ピッツアは  
右記より好きなものを1皿お選びください。

### HOLIDAY LUNCH SET

2,090 (税込2,299)

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 ピッツア

Your choice of pasta or pizza

### HOLIDAY LUNCH COURSE

3,090 (税込3,399)

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 ピッツア

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

キャベツとしらすのペペロンチーノ

[スパゲッティニ]

Spaghettini peperoncino with cabbage & whitebait

農家さんから届く二色のズッキーニと

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 2 colors of zucchini & Kamakura bacon

+200(税込220)

青森県産野辺地かぶとヤリイカのイカ墨ソース

[スパゲッティニ]

Spaghettini squid ink sauce with Noheji turnips & calamari

+200(税込220)

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

[スパゲッティニ]

Spaghettini cream sauce with Japanese lemon & smoked salmon trout

+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 server.

#### 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

+200(税込220)

青森県産野辺地かぶと自家製サルシッチャのピッツアビアンカ

Pizza bianca with Noheji turnips & house-made salsiccia

+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)

本日のピッツア (スタッフへお尋ねください)

Today's pizza \*Please ask your server.

#### 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

※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. アレルゲン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.