

AWkitchen TOKYO LUNCH MENU

パスタコース

PASTA
COURSE
4,080
(税込4,488)

Salad Bar
サラダバー

Your Choice of Pasta
選べるパスタ

Dessert Buffet & Drink Bar
苺デザートビュッフェ&ドリンクバー



メインコース

MAIN
COURSE
4,980
(税込5,478)

Salad Bar
サラダバー

Your Choice of Pasta
選べるパスタ

Your Choice of Maindish
選べる本日のメインディッシュ

Dessert Buffet & Drink Bar
苺デザートビュッフェ&ドリンクバー



CHOICE OF PASTA or RISOTTO

OIL

[SPAGHETTINI スパゲッティーニ]

Peperoncino with spring cabbage & anchovy

長野県産『春キャベツ』とアンチョビのペペロンチーノ

TOMATO

[SPAGHETTINI スパゲッティーニ]

Amatriciana with onion & bacon

愛媛県OCファームの『新玉ねぎ』とベーコンのアマトリチャーナ

CREAM

[CONCHIGLIE コンキリエ]

Cream sauce of Chinese yam, green laver & small scallops

長野県平成農園の『長芋』と青海苔、貝柱のクリームソース

OTHER

[RIGATONI リガトーニ]

Bolognese with burdock root & veal

青森県『十和田美人ごぼう』と仔牛のボロネーゼ

RISOTTO

[リゾット]

Risotto with asparagus & salmon

福岡県藤井さんの『アスパラガス』とサーモンのリゾット

CHOICE OF MAIN DISH

FISH

Pan-fried Norwegian salmon with honey mustard sauce

ノルウェーサーモンのポワレ ハニーマスタードソース

MEAT

Grilled home-grown pork with miso & ginger fond de veau sauce

国産豚のロースト ~味噌生姜フォンドボーソース~

※当店のお米は、国産米を使用しております。※食材の仕入れ状況により価格や内容が変わる場合がございます。

*We serve domestically produced rice. *The items /prices might be changed due to the purchase situation

〈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。

〈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.