

AWkitchen TOKYO DINNER MENU

AWキッチンの大定番！

AWkitchen STANDARD



AW 農園バーニャカウダ
AW Bagna Cauda

2,200 (税込2,420)〜

AWkitchenと言えば・・・

まずは農園バーニャカウダ！全国から届く新鮮なお野菜を、熱々のクリーミーなソースにつけてお召し上がりください。一度食べたらクセになるAWkitchen自慢の逸品です。

トロフィエ

100% 手作りトマトソースの絶品！

アラビアータ

The AW special !! Trofie arrabbiata, spicy tomato sauce

1,890 (税込2,079)

AWkitchenの名物パスタ・・・

細くよじれた小さなトロフィエは、料理人が毎日心を込めて手打ちしています。ピリ辛のトマトソースももちろん手作り。トマトの甘みや酸味をモチモチのパスタと一緒に、スプーンでお召し上がりください。



前菜 ～農家さんの畑から～

◇ APPETIZER ◇

COLD APPETIZER

奈良県山口農園と東京都西東京市ニクラファームの
ガーデンハーブサラダ ～トリュフビネグレット～

Garden herb salad with truffle vinaigrette

1,290 (税込1,419)

京都府谷口さんの『菜花』と鮮魚のカルパッチョ
～吟醸からすみと汐昆布ヴィネグレット～

Rape blossoms & fresh fish carpaccio
with Ginjo bottarga & salted kelp vinaigrette

2,090 (税込2,299)

長野県ベリーファームの『カラフルトマト』と
ブラータチーズのカプレーゼ

Caprese, colorful tomatoes, Burrata cheese & basil

2,090 (税込2,299)

WARM APPETIZER

千葉県石野さんの『トマト』がたっぷり
イカスミと胡桃パンのブルスケッタ

Bruschetta with squid ink & walnut bread

1,390 (税込1,529)

徳島県木元さんのさつま芋『なると金時』の
カリカリフリット ハニーマヨネーズ

Crunchy sweet potato frit with honey mayonnaise

1,490 (税込1,639)

福岡県藤井さんの『アスパラガス』のソテー
フライドポーチドエッグとトリュフを添えて

Sauteed asparagus with fried poached egg & truffle

3,190 (税込3,509)

AWkitchen 自慢のお野菜パスタ

◇ AWkitchen's PASTA ◇

◎ TOMATO

100%手作りトマトソースの絶品！

トロフィエ アラビアータ

Trofie arrabbiata, spicy tomato sauce

1,890 (税込2,079)

スパゲッティーニ

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

Spaghettiini amatriciana with onion & bacon

1,990 (税込2,189)

リングイネ

奈良県山口農園の『有機ルッコラ』と

ワタリガニのトマトソース

Linguine fresh tomato sauce with
organic rucola & blue crab

2,590 (税込2,849)

CREAM

コンキリエ

長野県平成農園の『長芋』とズワイガニの青海苔クリーム

Conchiglie green laver cream sauce
with Chinese yam & snow crab

2,390 (税込2,629)

OIL&GARLIC

スパゲッティーニ

京都府渋谷農園の『九条ねぎ』と

炙った鳥取県大山どりのペペロンチーノ

Spaghettiini peperoncino
with Japanese green onion & broiled chicken

2,190 (税込2,409)

スパゲッティーニ

京都府谷口さんの『菜花』と吟醸からすみのペペロンチーノ

Spaghettiini peperoncino with rape blossoms & Ginjo bottarga

2,390 (税込2,629)

OTHER

リガトーニ

青森県『十和田美人ごぼう』と仔牛のラグーソース

Rigatoni veal ragout sauce with burdock root

2,390 (税込2,262)

RISOTTO

リゾット

福岡県藤井さんの『アスパラガス』と

サーモン、ブラータチーズ

Risotto with asparagus, salmon & burrata cheese

2,490 (税込2,739)

厳選食材！メインディッシュ

◇ MAIN DISH ◇

鮮魚のポワレ ～ハニーマスタードソース～

※詳しくはスタッフにお尋ねください

Pan-fried fresh fish with honey mustard sauce

*Please ask our staff for more details

3,390 (税込3,729)

ジューシーでまろやかな旨みと深い味わいのあるコク

岩手県『岩中豚』のグリル ～ふき味噌ビネグレットソース～

Grilled pork with Fuki-Miso vinaigrette sauce

3,590 (税込3,949)

黒毛和牛イチボのロースト

～赤ワインマディラソース～

Roasted beef with red wine madeira sauce

4,990 (税込5,489)

※別途 10% のサービス料を加算させていただきます。 ※パン代お一人様500円(税込550円)を頂戴いたします。

※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。

※契約農家さん以外にも、全国各地の厳選したお野菜を仕入れていきます。

*Service charge 10% will be charged. *Bread charge 500(incl.tax550) yen per person will be added.

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

*We use vegetables not only from contracted farmers, but other selected vegetables from all over the country as well.

〈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.