

# AWkitchen TOKYO LUNCH MENU

パスタコース

## PASTA COURSE

**3,980**  
(税込4,378)

**Salad Bar**  
サラダバー

**Your Choice of Pasta & Risotto**  
選べるパスタまたはリゾット

**Dessert Buffet & Drink Bar**  
メロン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 & Risotto**  
選べるパスタまたはリゾット

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

**Dessert Buffet & Drink Bar**  
メロンデザートビュッフェ&ドリンクバー



## CHOICE OF PASTA

### OIL

[SPAGHETTINI スパゲッティーニ]

Peperoncino with cabbage & anchovies

長野県産『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 eggplant & bacon

長野県産『茄子』とベーコンのアマトリチャーナ

### CREAM

[CONCHIGLIE コンキリエ]

Cream sauce with Jew's mallow & salmon

長野県産『モロヘイヤ』とサーモンのクリームソース

### OTHER

[RIGATONI リガトーニ]

Veal bolognese with 2 kinds of zucchini

青森県産『2色のズッキーニ』と仔牛のボロネーゼ

### RISOTTO

[リゾット]

Risotto with mushroom & cheese

千葉県『芳源(よしもと)マツシユルーム』のチーズリゾット

## CHOICE OF MAIN DISH

### FISH

Pan-fried sea bass with herb & salted rice malt sauce

鱸(すずき)のポワレ ~東京都ニクラファームの『ハーブ』と塩麴のソース~

### MEAT

Grilled home-grown pork with mustard & fond de veau sauce

国産豚のロースト ~fondボーマスタードソース~

※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.