

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名様分	2,200 (税込2,420)	追加ソース	
3名様分	2,800 (税込3,080)	500 (税込550)	
4名様分	3,400 (税込3,740)		

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

2,090 (税込2,299)

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

『ロメインレタス』のAWシーザーサラダ
AW's Caesar salad

1,290 (税込1,419)

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)

茨城県宮本三兄弟の『蓮根』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～

Lotus root & fresh fish carpaccio
with Ginjo bottarga & salted kelp vinaigrette

2,190 (税込2,409)

WARM APPETIZER

茨城県宮本三兄弟の『蓮根』の
ブラックペッパーフリット

Deep-fried lotus root with black pepper

1,290 (税込1,419)

自家製お野菜ソーセージ

青森県『十和田美人ごぼう』

～高知県ゆうきのもり『黄金虚空蔵Ⅱ生姜』のフォンドヴォーソース～

Homemade vegetable sausage
with lotus root with ginger fond de veau sauce

2,190 (税込2,409)



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

2,090 (税込2,299)

リングイネ

高知県ゆうきのもり『有機かぼちゃ』と

仔牛のボロネーゼ

Linguine veal bolognese with organic pumpkins

2,390 (税込2,629)

コンキリエ

西東京ニイクラファームの『ハーブ』と

長芋、メカジキのプッタネスカ

Conchiglie puttanesca
with herbs, Chinese yam & swordfish

2,490 (税込2,739)

CREAM

タリアテッレ

山形県寒河江市伝統野菜『子姫芋』と

自家製サルシッチャのクリームソース

Tagliatelle cream sauce
with taro & homemade salsiccia

2,390 (税込2,629)

鮮魚のポワレ ～柚子胡椒クリームソース～

※詳しくはスタッフにお尋ねください

Pan-fried fresh fish with Yuzu kosho cream sauce

*Please ask our staff for more details

3,590 (税込3,949)

OIL&GARLIC

スパゲッティーニ

茨城県宮本三兄弟の『蓮根』とアンチョビのペペロンチーノ

Spaghettini peperoncino with lotus root & anchovies

2,190 (税込2,409)

スパゲッティーニ

長野県きのこ王国『いろいろきのこ』と

吟醸からすみのペペロンチーノ

Spaghettini peperoncino
with various mushrooms & Ginjo bottarga

2,390 (税込2,629)

OTHER

リガトーニ

青森県産『十和田美人ごぼう』と

ポルチーニ茸のカチョ・エ・ペペ

Rigatoni cacio e pepe with burdock root & porcini

2,390 (税込2,629)

RISOTTO

リゾット

徳島県木元さんのさつま芋『なると金時』と

ゴルゴンゾーラチーズのリゾット

Gorgonzola cheese risotto with sweet potatoes

2,390 (税込2,629)

厳選食材！メインディッシュ

MAIN DISH

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

～高知県ゆうきのもり『黄金虚空蔵Ⅱ生姜』のフォンドヴォーソース～

Grilled pork with ginger fond de veau sauce

3,790 (税込4,169)

黒毛和牛『イチボ』のロースト ～赤ワインマディラソース～

Roasted black Wagyu with red wine madeira sauce

5,390 (税込5,929)

※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。 *Service charge 10% will be charged. *Bread charge 500yen(incl.tax550yen) per person will be added.

〈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 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.

※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おります。

*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.