

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 & Risotto
選べるパスタまたはリゾット

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



メインコース

MAIN COURSE

5,080
(税込5,588)

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 Mairdish
選べる本日のメインディッシュ

Dessert Buffet & Drink Bar
秋の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 Kohaku mushrooms, Nameko-mushrooms & bottarga
長野県きのこ王国の『琥珀茸』と『大なめこ』、からすみのペペロンチーノ

TOMATO

[SPAGHETTINI スパゲッティーニ]

Puttanesca with lotus root

茨城県宮本三兄弟の『蓮根』のプッタネスカ

CREAM

[CONCHIGLIE コンキリエ]

Cream sauce with sweet potatoes & bacon

徳島県木元さんのさつま芋『なると金時』とベーコンのクリームソース

OTHER

[RIGATONI リガトーニ]

Veal bolognese with with burdock root

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]

Cheese risotto with organic pumpkins

高知県ゆうきのもりの『有機かぼちゃ』のチーズリゾット

CHOICE OF MAIN DISH

FISH

Pan-fried Japanese bluefish with Yuzu kosho cream sauce
鮮魚のポワレ『クロムツ』 ~柚子胡椒クリームソース~

MEAT

Roasted domestic pork with ginger fond de veau sauce

国産豚のロースト

~高知県ゆうきのもり『黄金虚空蔵II生姜』の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.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.