

AWkitchen TOKYO LUNCH MENU

パスタセット

PASTA SET

2,390

(税込2,629)

Salad Bar
サラダバー

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



+



1,690

(税込1,859)

DESSERT & CAFE

Autumn Dessert Buffet
秋のデザートビュッフェ

Drink Bar
ドリンクバー

*Please order for everyone in your group

※デザートビュッフェは、テーブルごとのご注文になります。

CHOICE OF PASTA

OIL

[SPAGHETTINI スパゲッティニーニ]

Peperoncino with Kohaku mushrooms, Nameko-mushrooms & bottarga
長野県きこ王国の『琥珀茸』と『大なめこ』、からすみのペペロンチーノ

TOMATO

[SPAGHETTINI スパゲッティニーニ]

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 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

※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.