

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。一度食べたらくせになる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

2,190 (税込2,409)

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

1,590 (税込1,749)

長野県ベリーファームの『カラフルトマト』と
ストラッチャテッラのカプレーゼ

Caprese, colorful tomatoes, stracciatella & basil

2,090 (税込2,299)

高知県ゆきのもりの『河内晩柑』と
『スナップエンドウ』、鮮魚のカルパッチョ

～トリュフヴィネグレット～

Fresh fish carpaccio with Kawachibankan mandarin orange
& snap peas ~Truffle vinaigrette~

2,290 (税込2,519)

WARM APPETIZER

徳島県木元さんのさつま芋『なると金時』の
カリカリスティック ～ハニーマヨネーズソース～

Deep-fried crispy sweet potatoes with honey mayonnaise sauce

1,290 (税込1,419)

千葉県石野さんの『たっぷりトマト』と
イカ墨と胡桃パンのブルスケッタ

Bruschetta, squid ink & walnut baguette with fresh tomatoes

1,490 (税込1,639)

国産『アスパラガス』のソテーと生ハム
～黒トリュフとフライドポーチドエッグ～

Sauteed green asparagus
with prosciutto, fried poached egg & black 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

2,190 (税込2,409)

イカスミを練りこんだリングイネ

広島県産森崎農園『サラダクレソン』と

『ふきのとう』、ホタルイカのトマトソース

Squid ink linguine tomato sauce with
salad watercress, butterbur scape & firefly squid

2,590 (税込2,849)

タリアテッレ

静岡県産『新玉ねぎ』とベーコンのアマトリチャーナ

Tagliatelle amatriciana with fresh onion & bacon

2,290 (税込2,519)

CREAM

タリアテッレ

国産『アスパラガス』と

スモークサーモンのクリームソース

Tagliatelle cream sauce with asparagus & smoked salmon

2,390 (税込2,629)

OIL&GARLIC

スパゲッティーニ

AWkitchen春の定番！

『キャベツ』と桜海老のペペロンチーノ

AWkitchen spring classic!

Spaghettini peperoncino with cabbage & sakura shrimps

2,290 (税込2,519)

リングイネ

宮城県産『カボーロネロ』とあさりのボンゴレビアンコ

Linguine vongole bianco with cavolo nero & clams

2,490 (税込2,739)

OTHER

コンキリエ

京都府小川さんの『京筍』とグアンチャーレのジェノベーゼ

Conchiglie genovese with bamboo shoot & guanciale

2,590 (税込2,849)

RISOTTO

リゾット

北海道産『十勝マッシュルーム』と黒トリュフのチーズリゾット

Cheese risotto with Tokachi-mushrooms & black truffle

2,790 (税込3,069)

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

3,590 (税込3,949)

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

5,490 (税込6,039)

※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.