

AWkitchen TOKYO LUNCH MENU

パスタコース

PASTA COURSE

4,380
(税込4,818)

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

苺デザートビュッフェ&ドリンクバー



メインコース

MAIN COURSE

5,380
(税込5,918)

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

苺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, anchovy & bottarga

AWkitchen春の定番!

『キャベツ』とアンチョビ、からすみのペペロンチーノ

TOMATO

[SPAGHETTINI スパゲッティーニ]

Amatriciana with fresh onion & bacon

静岡県産『新玉ねぎ』とベーコンのアマトリチャーナ

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]

Cacio e pepe with carrot & pork ragout

青森県産『雪下人参』とポークラグーのカチョ・エ・ペペ

RISOTTO

[リゾット]

Cheese risotto with Tokachi-mushrooms

北海道産『十勝マッシュルーム』のチーズリゾット

CHOICE OF MAIN DISH

FISH

Pan-fried Japanese bluefish with honey mustard sauce

鮮魚のポワレ『クロムツ』 ~ハニーマスタードソース~

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.