

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	2,300 (税込2,530)	追加ソース
3名様分	2,900 (税込3,190)	500 (税込550)
4名様分	3,500 (税込3,850)	

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

2,390 (税込2,629)

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

AWガーデンサラダ

西東京 ニイクラファームの『ハーブ』と『エディブルフラワー』

〜トリュフヴィネグレット〜

Green salad with herbs & edible flower with truffle vinaigrette dressing

1,490 (税込1,639)

『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

2,290 (税込2,519)

青森県産『野辺地かぶ』と鮮魚のカルパッチョ

〜吟醸からすみと汐昆布ドレッシング〜

Turnip & fresh fish carpaccio with Ginjo bottarga & salted kelp dressing

2,490 (税込2,739)

WARM APPETIZER

トリュフ香る! 北海道尾藤さんの『じゃが芋』の

カリカリポテト ~ペコリーノチーズとBPマヨソース~

Truffle flavored deep-fried crispy potatoes with pecorino cheese & BP mayonnaise sauce

1,490 (税込1,639)

『米茄子』と釜揚げシラスのお野菜ピッツァ

Grilled eggplant with whitebait & tomato sauce

1,690 (税込1,859)

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

2,390 (税込2,629)

リングイネ

高知県 ゆうきのもりの『万願寺唐辛子』と

ヤリイカのプッタネスカ

Linguine puttanesca with squid & manganji pepper

2,590 (税込2,849)

フジッリ

京都府 谷口さんの『ゴーヤ』と

ベーコンのアマトリチャーナ

Fusilli amatriciana with bitter gourd & bacon

2,290 (税込2,519)

CREAM

タリアテッレ

青森県産『野辺地かぶ』と

スモークサーモンのクリームソース

Tagliatelle cream sauce with turnip & smoked salmon

2,490 (税込2,739)

OIL&GARLIC

スパゲッティニ

AWkitchen季節の定番!

千葉県 芦田さんの『とうもろこし』ミルクースウィーツと

青唐辛子のペペロンチーノ

AWkitchen seasonal classic!

Spaghettini peperoncino with corn & green chilli pepper

2,390 (税込2,629)

唐辛子を練りこんだスパゲッティニ

京都府 谷口さん『艶姿(つやすがた)茄子』と

メカジキのペペロンチーノ

Red chilli pepper spaghettini peperoncino with grilled eggplant & swordfish

2,590 (税込2,849)

OTHER

コンキリエ

長野県 鈴木さん『2色ズッキーニ』と

自家製サルシッチャのカチョ・エ・ペペ

Conchiglie cacio e pepe with zucchini & homemade salsiccia

2,290 (税込2,519)

RISOTTO

リゾット

千葉県産『芳源(よしもと)マッシュルーム』と

サマートリュフのチーズリゾット

Cheese risotto with mushrooms & truffle

2,990 (税込3,289)

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)

柔らかくジューシーな肉質と白くて甘い脂身

神奈川県ブランド豚『やまゆりポーク』のグリル

~高知県ゆうきのもり『黄金虚空蔵II生姜』のフンドヴォーソース~

Grilled pork with ginger fond de veau sauce

3,890 (税込4,279)

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

5,890 (税込6,479)

※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.

※お米の産地情報についてはスタッフにお尋ねください。 ※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。

*Please ask the staff for information on the origin of the 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.