

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 or Risotto
選べるパスタまたはリゾット

Dessert Buffet & Drink Bar
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 or Risotto
選べるパスタまたはリゾット

Your Choice of Mainedish
選べる本日のメインディッシュ

Dessert Buffet & Drink Bar
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 Okra & bottarga

京都府 渋谷さんの『オクラ』とからすみのペペロンチーノ

TOMATO

[SPAGHETTINI スパゲッティーニ]

Amatriciana with eggplant & bacon

京都府 谷口さんの『艶姿(つやすがた) 茄子』とベーコンのアマトリチャーナ

CREAM

[CONCHIGLIE コンキリエ]

Cream sauce with turnip & smoked salmon

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

OTHER

[FUSILLI フジッリ]

Cacio e pepe with zucchini & pork ragout

長野県 鈴木さんの『2色ズッキーニ』とポークラグーのカチョ・エ・ペペ

RISOTTO

[リゾット]

Cheese risotto with mushrooms

千葉県産『芳源(よしもと) 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fond de veauソース~

お子様セット

Children's Set 2,200 (税込2,420)

for 3-9 years of age
3歳~9歳までのお子様

Salad Bar + Child Pasta + Dessert Buffet + Juice
サラダバー + お子様パスタ + デザートビュッフェ + ジュース

※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。

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