

AWkitchen TOKYO LUNCH MENU

パスタセット

PASTA SET

2,900yen



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



2,000yen

DESSERT & CAFE

Dessert Buffet
デザートビュッフェ

Drink Bar
ドリンクバー



CHOICE OF PASTA

OIL

[SPAGHETTINI スパゲッティーニ]

Peperoncino with okra, anchovies & bottarga

京都府渋谷さんの『おくら』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 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 "Noheji" turnips & smoked salmon trout

青森県産『野辺地かぶ』と

スモークサーモントラウトのクリームソース

OTHER

[RIGATONI リガトーニ]

Cacio e pepe with pork ragout & 2-color zucchini

長野県鈴木さんの『2種ズッキーニ』と

ポークラグーのカチョ・エ・ペペ

RISOTTO

[リゾット]

Cheese risotto with "Yoshimoto" mushrooms from Chiba

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

*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。

お子様セット

Children's Set 2,500yen

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

※表示価格は税込となります。※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。

*The price includes tax. *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.