

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	2,530yen	追加ソース 550yen
3名様分	3,190yen	
4名様分	3,850yen	

AWkitchen といえば・・・

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

2,629yen



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 /

AWkitchen ガーデンサラダ

西東京市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ドレッシング～

Garden salad with fresh herbs & edible flowers,
truffle vinaigrette dressing

1,639yen

国産『ロメインレタス』のAWシーザーサラダ

AW caesar salad with domestic romaine lettuce

1,749yen

長野県長野ベリーファームの『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

2,519yen

茨城県宮本れんこん三兄弟の『蓮根』と

アトランティックサーモンのカルパッチョ

～柿ヴィネグレットソース～

Lotus root & Atlantic salmon carpaccio
with persimmon vinaigrette sauce

2,629yen

長野県産『シャインマスカット』と『巨峰』、

ブラータチーズ 生ハム添え

Shine muscat & Kyoho grapes from Nagano
with burrata cheese & prosciutto

2,629yen

/ 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～

Crispy sweet potato sticks with honey mayonnaise

1,309yen

長野県長野ベリーファームの『カラフルトマト』と

『白桃』のブルスケッタ

Bruschetta with colorful tomatoes & white peach

1,749yen

『米茄子』と釜揚げしらすのAW特製お野菜ピッツァ

Special vegetable pizza with round eggplant & boiled whitebait

1,859yen

茨城県宮本三兄弟の『蓮根』のお野菜ソーセージ

～高知県ゆうきのもりの黄金虚空蔵Ⅱ生姜とフォンドヴォーソース～

Lotus root sausage with ginger & fond de veau sauce

2,739yen

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

2,629yen

リガトーニ

青森県『十和田美人ごぼう』と仔牛のボロネーゼ

Rigatoni bolognese with burdock root & veal

2,629yen

イカ墨を練りこんだリングイネ

西東京市ニイクラファームの『ハーブ』と

ずわい蟹のアメリカーナクリームソース

Squid ink linguine américaine cream sauce
with fresh herbs & snow crab

2,849yen

CREAM

タリアテッレ

高知県ゆうきのもり『有機かぼちゃ』と

自家製サルシッチャのクリームソース

Tagliatelle cream sauce
with organic pumpkin & house-made salsiccia

2,629yen

OIL&GARLIC

スパゲッティーニ

AWkitchen季節の定番！

長野県きのこ王国『いろいろきのこ』と

吟醸からすみのペペロンチーノ

AWkitchen seasonal classic!

Spaghettini peperoncino with various mushrooms & Ginjo bottarga

2,629yen

リングイネ

茨城県宮本れんこん三兄弟の『蓮根』と

水蛸のペペロンチーノ

Linguine peperoncino with lotus root & giant octopus

2,739yen

OTHER

リガトーニ

山形県武田さんの里芋『子姫芋』と炙り鶏、山わさびの

カチョ・エ・ペペ

Rigatoni cacio e pepe with Kohime taro,
seared chicken & horseradish

2,409yen

RISOTTO

徳島県木元さんの『さつま芋』なると金時の

ゴルゴンゾーラチーズリゾット

Gorgonzola risotto with sweet potato

2,519yen

厳選食材！メインディッシュ

◇ MAIN DISH ◇

/ FISH /

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 3,949yen

Pan-fried fresh fish with honey mustard sauce *Please ask your server

/ MEAT /

鳥取県『大山どり』のソテー<240g>と北海道尾藤さんの『じゃが芋』ローズマリーポテト 3,289yen

Sauteed Daisen chicken served with rosemary potatoes

柔らかくジューシーで甘みのある脂

山形県ブランド豚『天元豚』のグリル<200g>～季節野菜のラタトゥイユ～ 4,279yen

Grilled "Tengen" brand pork from Yamagata with seasonal vegetable ratatouille

黒毛和牛『イチボ』のタリアータ<140g>～ペコリーノチーズとバルサミコソース～ 6,479yen

Tagliata of black Wagyu beef with pecorino cheese & balsamic sauce

※表示価格は税込となります。 *The price includes tax.

※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 550円を頂戴いたします。

*Service charge 10% will be charged. *Bread charge 550yen(incl.tax) 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.

*We use vegetables not only from contracted farmers, but other selected vegetables from all over the country as well.