

# Recommended Platter!



AWkitchenの美味しい前菜を  
少しずつお楽しみいただけます。  
まずはこの盛り合わせて乾杯を!

※内容はスタッフにお尋ねください。  
Please ask your waiter

※写真はラージサイズ(3~4名様)です。

# Classic menu

**農園バーニャカウダ**  
全国の契約農家さんから届く新鮮で珍しいお野菜を自家製のクレーミーなソースにつけて食べるお野菜の前菜。

Bagna Cauda (2名様分) 1,690(税込1,859) | 追加バーニャソース 3名様以上 +800(税込880) / 1名 +400(税込440)

## Salad サラダ

ロメインレタスとベーコンのシーザーサラダ  
Caesar salad with romaine lettuce & bacon  
1,350(税込1,485)



15種の野菜のグリーンサラダ  
Green salad with 15 kinds of vegetables  
890(税込979)

## Cold Appetizer 冷菜

オリーブとセミドライトマト 850(税込935)  
Olives & semi-dried tomatoes

AW定番!  
たっぷりトマトとイカ墨パンのブルスケッタ  
AW standard bruschetta, lots of tomatoes on squid ink bread  
990(税込1,089)



スペイン産ハモンセラノと季節フルーツ 1,550(税込1,705)  
Spanish jamon serrano & seasonal fruits



カラフルトマトとブラータチーズのカプレーゼ  
Caprese, colorful cherry tomatoes & burrata cheese  
1,850(税込2,035)

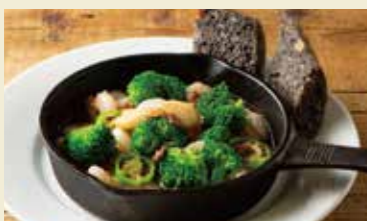


本日のカルパッチョ  
契約農家さんのルッコラを添えて  
〜トリュフビネグレットソース〜  
Today's carpaccio with rucola, truffle vinaigrette sauce  
1,750(税込1,925)

## Hot Appetizer 温菜

お野菜たっぷりのオムレツ 1,250(税込1,375)  
Omelet with vegetables

マッシュルームとベーコンのアヒージョ 1,090(税込1,199)  
Mushrooms & bacon ajillo



ブロッコリーと小海老のアヒージョ 1,250(税込1,375)  
Broccoli & shrimps ajillo



トリュフ香る!  
北海道尾藤さんのカリカリポテトフライ  
Deep-fried potatoes, truffle flavor  
790(税込869)

ヤリイカの青のリフリット 850(税込935)  
Calamari fritters, green laver flavor



バゲット(イカ墨) 250(税込275)  
Squid ink baguette

## Pasta パスタ

フレッシュトマトと西東京ニイクラファームのバジルのポモドーロ  
Spaghetti peperoncino with spring cabbage & homemade mixed herb salsiccia  
1,450(税込1,595)



AWkitchen 春の定番

鶏サルシッチャに西東京ニイクラファームのハーブをたっぷり使いました!



明太子と長芋、大葉のスパゲッティ 1,550(税込1,705)  
Japanese style spaghetti with Chinese yam, perilla & seasoned cod roe



国産レモンとスモークサーモントラウトのクリームソース 1,650(税込1,815)  
Spaghetti cream sauce with domestic lemon & smoked salmon trout



AWkitchenの基本! AWアラビアータ(リガトーニ) 1,650(税込1,815)  
AWkitchen basics! Rigatoni arrabiata, AW style



ボルチーニ香る! いろいろきのこのクリームソース 1,690(税込1,859)  
Spaghetti porcini cream sauce with various mushrooms



柔らか新玉ねぎのアマトリチャーナ 1,790(税込1,969)  
Spaghetti amatriciana with fresh onions



青森県産ごぼうとポークラグーのカチョエペペ(リガトーニ) 1,850(税込2,035)  
Rigatoni cacio e pepe with burdock & pork ragout



国産アスパラガスのボンゴレビアンコ 1,890(税込2,079)  
Spaghetti vongole bianco with asparagus

## Grill グリル



大山鶏とごごろ野菜のロースト ローズマリー風味 1,950(税込2,145)  
Roasted chicken & vegetables rosemary flavor



アリスタ 豚ロースの"ARISTA" 1,950(税込2,145)  
おうごんこくぞう ツー 黄金虚空蔵II生姜と フォンドヴォーのソース  
Pork loin ARISTA with ginger & fond de veau sauce  
2,390(税込2,629)



牛ロースのグリルカラフルトマトとロースト野菜 2,590(税込2,849)  
Grilled beef with colorful tomatoes & roasted vegetables



# Dessert

デザート



ティラミスパンケーキ 1,590(税込1,749)  
Tiramisu pancakes

クレーマカタラーナ 季節のフルーツソース 950(税込1,045)  
Crema catalana with seasonal fruit sauce

本日のアイス 650(税込715)  
Today's ice cream

# Drink

ドリンク

## Wine & Sparkling

by the glass

- スパークリングワイン 690(税込759)  
Sparkling wine
- 白ワイン (プリミ・ソリ / イタリア)トレッビアーノ 590(税込649)  
White wine (Primi soli / Italy) Trebbiano
- 赤ワイン (プリミ・ソリ / イタリア)サンジョベーゼ 590(税込649)  
Red wine (Primi soli / Italy) Sangiovese

## Beer

- キリンハートランド (生) 750(税込825)  
Kirin Heartland (Draft)
- 本日のクラフトビール 850(税込935)~  
Craft beer of the day
- キリングリーンスフリー (ノンアルコール) 550(税込605)  
Kirin green's free -non-alcoholic beer-

## Highbal & Cocktail

- ハイボール 590(税込649)  
Highball
- レモンハイボール 690(税込759)  
Lemon highball
- 生搾りレモンサワー 690(税込759)  
Fresh squeezed lemon sour
- 白いサングリア / 赤いサングリア 各 690(税込759)  
White sangria / Red sangria
- 有機生姜の生搾りドリンク**  
Homemade organic ginger squeezed juice
- 生搾り生姜のジンジャーハイボール 690(税込759)  
Ginger highball
- 生搾り生姜のシャンディガフ 690(税込759)  
Shandy gaff
- 生搾り生姜のモスコミュール 690(税込759)  
Moscow mule
- モヒート**  
Mojito
- 季節のモヒート 950(税込1,045)  
Seasonal mojito
- モヒート 790(税込869)  
Mojito
- バージンモヒート (ノンアルコール) 790(税込869)  
Virgin Mojito -non-alcoholic-

## Soft Drink

- 生搾り生姜エール 590(税込649)  
Fresh squeezed ginger ale
- 自然の甘さをそのままにワイン用葡萄ジュース 各 690(税込759)  
Grape juice
- ・ソーヴィニヨン ブラン (白) ・カベルネ ソーヴィニヨン (赤)  
Sauvignon blanc (White) Cabernet sauvignon (Red)
- AW特製レモネード 690(税込759)  
AW special lemonade
- オレンジジュース 550(税込605)  
Orange juice
- グレープフルーツジュース 550(税込605)  
Grapefruit juice
- ウーロン茶 550(税込605)  
Oolong tea
- スパークリングウォーター 790(税込869)  
Sparkling water

## Coffee & Tea

- ミルクブリュー** ミルクブリューとは、冷たい牛乳で抽出したドリンクのこと。じっくり時間をかけて作るのにより風味を感じられます。  
Milk brew
- ・アイスカフェオレ 650(税込715)  
Iced cafe au lait
- ・アイスマルクティー 650(税込715)  
Iced milk tea
- ・フレーバーシロップ (キャラメル / バニラ) 50(税込55)  
※フランス産ビートシュガー  
Flavored syrup, French beet sugar (Caramel / Vanilla)

- 京都 小川珈琲 (アイス/ホット) 550(税込605)  
Blended coffee (Iced / hot)
- 紅茶 (アイス/ホット) 550(税込605)  
Tea (Iced / hot)
- エスプレッソ 490(税込539)  
Espresso
- カフェラテ (アイス/ホット) 590(税込649)  
Cafe latte (Iced / hot)
- 本日のティーセレクション 650(税込715)  
Today's tea selection
- ※スタッフにお尋ねください。  
Please ask your waiter

# AWkitchen

G R I L L & B A R

全国の農家さんから届くお野菜たっぷりの料理が自慢のお店です。  
名物「農園バーニャカウダ」はぜひ。



※入荷状況、天候により内容が変更になる場合があります。※当店は国産米を使用しております。※写真はイメージです。  
(食物アレルギーが心配のお客様へ)  
1. アレルゲン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。

The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. \*We serve domestically produced rice. \*The picture may vary from actual food.  
(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.

※17:00 以降のご飲食は、テーブルチャージ代として お一人様350(税込385)を頂戴しております。  
\*A cover charge of 350yen (tax-incl.385) per person will be requested of all guests after 5:00 p.m.