



Recommended Platter!

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

レギュラー (〜2名)
Regular (for 2 people)

1,990 (税込2,189)

ラーズ (3〜4名)
Large (for 3-4 people)

2,990 (税込3,289)

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で乾杯を!

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

※写真はラーズサイズ(3〜4名様)です。

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
Olives & semi-dried tomatoes
850 (税込935)



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ーノと季節フルーツ
Spanish jamon serrano & seasonal fruits
1,550 (税込1,705)



農園バーニャカウダ
全国契約農家さんから届く新鮮で珍しいお野菜を
自家製のクリ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)
3名様以上 +800 (税込880) / 1名 追加バーニャソース +400 (税込440)



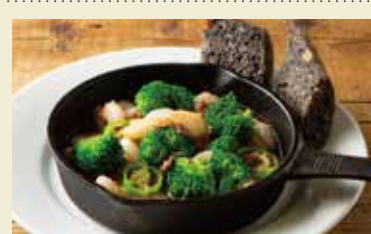
カラフルトマトと
ブラータチーズの
カプレゼ
Caprese, colorful cherry tomatoes
& burrata cheese
1,850 (税込2,035)



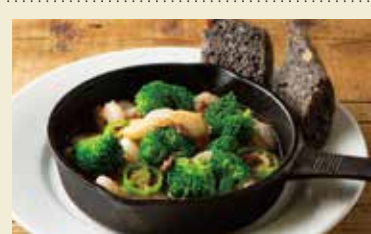
本日のカルパッチョ
契約農家さんのルッコラを添えて
〜トリュフビネグレットソース〜
Today's carpaccio with rucola,
truffle vinaigrette sauce
1,750 (税込1,925)

Hot Appetizer

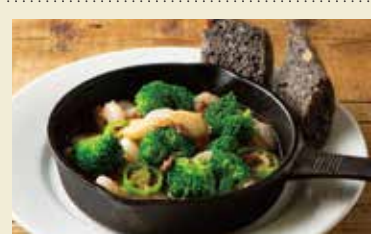
温菜



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



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



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



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



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



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)

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
バジルのボモドーロ
Spaghetti peperoncino
with spring cabbage
& homemade mixed
herb salsiccia
1,450 (税込1,595)



長野県産とうもろこしゴールドラッシュと
青唐辛子のペペロンチーノ
Spaghettini peperoncino with sweet corn & green chili pepper
1,790 (税込1,969)



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



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
Spaghetti cream sauce
with domestic lemon
& smoked salmon trout
1,690 (税込1,859)



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



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



とろ甘玉ねぎの
アマトリチャーナ
Spaghetti amatriciana
with fresh onions
1,790 (税込1,969)



青森県産野辺地かぶと
ポークラグーのカチョエペペ
(リガトーニ)
Rigatoni cacio e pepe
with turnip & pork ragout
1,850 (税込2,035)



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

Grill

グリル



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



豚ロースの“ARISTA”
おうこんとくそう 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
Grilled beef with colorful tomatoes
& roasted vegetables
2,590 (税込2,849)



Dessert

デザート

ティラミスパンケーキ Tiramisu pancakes	1,590 (税込1,749)
クレーマカタラーナ 季節のフルーツソース Crema catalana with seasonal fruit sauce	950 (税込1,045)
本日のアイス Today's ice cream	650 (税込715)

Drink

ドリンク

Wine & Sparkling	by the glass	Soft Drink
スパークリングワイン Sparkling wine	690 (税込759)	生搾り生姜エール Fresh squeezed ginger ale
白ワイン 〈プリミ・ソリ / イタリア〉トレッビアーノ White wine 〈Primi soli / Italy〉 Trebbiano	590 (税込649)	自然の甘さをそのままにワイン用葡萄ジュース Grape juice
赤ワイン 〈プリミ・ソリ / イタリア〉サンジョベーゼ Red wine 〈Primi soli / Italy〉 Sangiovese	590 (税込649)	・ソーヴィニヨン ブラン 〈白〉 Sauvignon blanc 〈White〉
		・カベルネ ソーヴィニヨン 〈赤〉 Cabernet sauvignon 〈Red〉
		AW特製レモネード AW special lemonade
		オレンジジュース Orange juice
		グレープフルーツジュース Grapefruit juice
		ウーロン茶 Oolong tea
		スパークリングウォーター Sparkling water
Beer		Coffee & Tea
キリンハートランド 〈生〉 Kirin Heartland 〈Draft〉	750 (税込825)	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。 Milk brew じっくり時間をかけて作るのでより風味を感じられます。
本日のクラフトビール Craft beer of the day	850 (税込935)～	・アイスカフェオレ Iced cafe au lait
キリングリーンスフリー 〈ノンアルコール〉 Kirin green's free -non-alcoholic beer-	550 (税込605)	・アイスミルクティー Iced milk tea
		・フレーバースシロップ 〈キャラメル / バニラ〉 ※フランス産ビートシュガー Flavored syrup, French beet sugar 〈Caramel / Vanilla〉
Highbal & Cocktail		京都 小川珈琲 〈アイス/ホット〉 Blended coffee 〈Iced / hot〉
ハイボール Highball	590 (税込649)	紅茶 〈アイス/ホット〉 Tea 〈Iced / hot〉
レモンハイボール Lemon highball	690 (税込759)	エスプレッソ Espresso
生搾りレモンサワー Fresh squeezed lemon sour	690 (税込759)	カフェラテ 〈アイス/ホット〉 Cafe latte 〈Iced / hot〉
白いサングリア / 赤いサングリア White sangria / Red sangria	各 690 (税込759)	本日のティーセレクション Today's tea selection
		※スタッフにお尋ねください。 Please ask your waiter
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 Ginger highball	690 (税込759)	
生搾り生姜のシャンディガフ Shandy gaff	690 (税込759)	
生搾り生姜のモスコミュール Moscow mule	690 (税込759)	
モヒート Mojito		
季節のモヒート Seasonal mojito	950 (税込1,045)	
モヒート Mojito	790 (税込869)	
バージンモヒート 〈ノンアルコール〉 Virgin Mojito -non-alcoholic-	790 (税込869)	
Vegetable & Fruit Cocktail		
〔ALCOHOL〕		〔NON-ALCOHOLIC〕
トマトのサングリア 850 (税込935) Tomato sangria	ハーブのモスコミュール 850 (税込935) Herb moscow mule	バージンマリー 750 (税込825) Virgin mary
柑橘のモスコミュール 850 (税込935) Citrus moscow mule	キューカンバージントニック 850 (税込935) Cucumber gin tonic	ハーブスカッシュ 750 (税込825) Herb squash
		柑橘スカッシュ 750 (税込825) Citrus squash
		キューカンバーソニック 750 (税込825) Cucumber sonic

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。
- 〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉
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.
- 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(incl.tax385) per person will be requested of all guests after 5:00 p.m.