



Recommended Platter!

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

レギュラー (〜2名) Regular (for 2 people)	2,090 (税込2,299)
ラーズ (3〜4名) Large (for 3-4 people)	3,090 (税込3,399)

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) 1,790 (税込1,969)
3名様以上 +800 (税込880) / 1名 +400 (税込440)



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
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
Mushroom & 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)



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)



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



農園旬野菜のフリット
Seasonal vegetable fritters
1,090 (税込1,199)

Pasta パスタ



キャベツとアンチョビの
ペペロンチーノ
Spaghetti peperoncino with
cabbage & anchovies
1,290 (税込1,419)



AWkitchen
夏の定番
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
Spaghetini peperoncino with sweet corn & green chili pepper
1,790 (税込1,969)



フレッシュトマトと
バジルのポモドーロ
Spaghetti pomodoro with
fresh tomatoes & basil
1,490 (税込1,639)



明太子と長芋、大葉の
スパゲッティ
Japanese style spaghetti
with Chinese yam, shiso leaf
& spicy cod roe
1,590 (税込1,749)



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
1,790 (税込1,969)



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)



農家さん直送
彩り茄子とベーコンの
アマトリチャーナ
Spaghetti amatriciana
with colorful eggplant & bacon
1,690 (税込1,859)



2色のズッキーニと
仔牛のボロネーゼ
Spaghetti bolognese
with 2-color zucchini & veal
1,890 (税込1,969)



青森県十和田美人ごぼうと
色々きのこのポークラゲー
クリームソース (リガトーニ)
Rigatoni pork ragu cream sauce
with burdock root & assorted mushrooms
1,950 (税込2,145)

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
1,990 (税込2,189)



アリス
豚ロースの“ARISTA”
おうごんてくぞう 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
Grilled beef with colorful tomatoes
& roasted vegetables
2,590 (税込2,849)

Dessert

デザート

ブルーベリーパンケーキ ～白桃ソース～
Blueberry pancakes with white peach sauce

1,590(税込1,749)

自家製 かぼちゃのチーズケーキ 季節のジェラート添え
House-made pumpkin cheesecake with seasonal gelato

1,190(税込1,309)

クレームカタラーナ 季節のフルーツソース
Crema catalana with seasonal fruit sauce

950(税込1,045)

季節のティラミス
Seasonal tiramisu

690(税込759)

本日のアイス
Today's ice cream

650(税込715)

Drink

ドリンク

Wine & Sparkling

by the glass

スパークリングワイン
Sparkling wine

690(税込759)

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〉Trebbianco

690(税込759)

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

690(税込759)

Beer

キリンハートランド 〈生〉
Kirin Heartland 〈Draft〉

790(税込869)

本日のクラフトビール
Craft beer of the day

890(税込979)～

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-

650(税込715)

Highbal & Cocktail

ハイボール
Highball

650(税込715)

レモンハイボール
Lemon highball

750(税込825)

あらごし果実サワー 〈レモン / キウイ / 梅〉
Aragoshi fruit sour 〈Lemon / Kiwi / Plum〉

各 690(税込759)

白いサングリア / 赤いサングリア
White sangria / Red sangria

各 690(税込759)

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

750(税込825)

生搾り生姜のシャンディガフ
Shandy gaff

750(税込825)

生搾り生姜のモスコミュール
Moscow mule

750(税込825)

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)

Soft Drink

生搾り生姜エール
Fresh squeezed ginger ale

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

各 690(税込759)

・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

690(税込759)

オレンジジュース
Orange juice

550(税込605)

グレープフルーツジュース
Grapefruit juice

550(税込605)

ウーロン茶
Oolong tea

550(税込605)

スパークリングウォーター
Sparkling water

790(税込869)

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。
Milk brew 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。

・アイスカフェオレ
Iced cafe au lait

650(税込715)

・アイスマルクティー
Iced milk tea

650(税込715)

・フレーバーシロップ 〈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〉

50(税込55)

京都 小川珈琲 〈アイス/ホット〉
Blended coffee 〈Iced / hot〉

550(税込605)

紅茶 〈アイス/ホット〉
Tea 〈Iced / hot〉

550(税込605)

エスプレッソ
Espresso

490(税込539)

カフェラテ 〈アイス/ホット〉
Cafe latte 〈Iced / hot〉

590(税込649)

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 the server

650(税込715)

Vegetable & Fruit Cocktail

[ALCOHOL]

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

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

[NON-ALCOHOLIC]

バージンメアリー 750(税込825)
Virgin mary

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。※当店は国産産物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 (incl.385yen) per person will be requested of all guests after 5:00 p.m.