

※季節や曜日、仕入れの関係により、価格や内容が変わる場合がございます。

figlia

AWkitchen figlia's Lunch Menu



AWキッチンの看板メニュー
AWkitchen signature dish

農園バーニャカウダ

Bagna Cauda
(for two or more)

《2名様分》1,590yen

PASTA set

1,490yen

畑を味わうサラダ

Seasonal salad

+

選べる自家製生パスタ

Your choice of homemade fresh pasta

■ デザート & カフェセット +650yen
+650yen Today's dessert & coffee or tea

■ カフェセット +300yen
+300yen coffee or tea

■ デザートセット +400yen
+400yen Today's dessert

figlia course

2,500yen

畑を味わうサラダ

Seasonal salad

+

選べる前菜

Your choice of appetizer

+

選べる自家製生パスタ

Your choice of homemade fresh pasta

+

本日のデザート

Today's dessert

+

コーヒーor 紅茶

Coffee or tea

SALAD

畑を味わうサラダ

Salad from the farms

APPETIZERS

下記よりお好きな前菜を1皿お選びください。

Please choose one from below

苺の冷製カッペリーニ

Chilled capellini with strawberries

石野さんのトマトクーリと昆布じめカジキのタルタル

Tomato coulis & Kombu-cured marlin tartare

FRESH PASTA

下記よりお好きな自家製生パスタを1皿お選びください。

Please choose one from below

[ビーツを練りこんだタリアッテレ]

フレッシュトマトとニクラファームのバジルのトマトソース

Beet tagliatelle, tomato sauce with basil

[こだわり卵のキターラ]

山口農園の有機ルッコラと吟醸からすみのペペロンチーノ

Premium egg Chittara, peperoncino with Ginjo bottarga & organic rucola

[こだわり卵のキターラ]

いろいろきのこのポルチーニクリームソース

Premium egg Chittara, cream sauce with various mushrooms & porcini

[ほうれん草を練りこんだタリアッテレ]

尾藤さんのじゃが芋とインゲンのジェノベーゼ

Spinach tagliatelle, genovese with potatoes & green beans

+500yen

[ココアを練りこんだタリアッテレ]

牛ホホ肉の赤ワイン煮込みと大山町のブロッコリー

Cocoa tagliatelle with red wine stewed beef cheek & broccoli



※価格はすべて税抜き表示です。※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。

*Tax is not included. *The ingredients might be changed due to the weather or delivery situation. *We use vegetables not only from contracted farmers, but other selected vegetables from all over the country as well.

(食物アレルギーがご心配のお客様へ) 1. 当店ではアレルギー27品目の使用リストをご用意させていただいておりますので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) An allergen list of 27 items is available. Please feel free to ask our staff. 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.

Free from the menu

PRIX-FIXE MENU

"AW"

4,500yen

ブレッド+農園バーニャカウダに加えて、
前菜+パスタ+デザート&カフェを
メニューの中からご自由に

ブレッド

Bread

農園バーニャカウダ

Bagna Cauda

冷菜 または 温菜

Appetizer

自家製生パスタ

Homemade fresh pasta

デザート

Dessert

コーヒーor 紅茶

Coffee or tea

お野菜で楽しむアラカルト!

A LA CARTE MENU

前菜

APPETIZERS

冷菜 [COLD]

苺の冷製カッペリーニ

Chilled capellini with strawberries

1,290yen

冷製ローストポーク ~ポルケッタ トンナートソース~

"Porchetta" chilled roast pork with Tonnato sauce

990yen

石野さんのトマトのクーリと昆布じめカジキのタルタル

Tomato coulis & Kombu-cured marlin tartare

1,150yen

平目とサーモンのミルフィーユ 柿ビネグレットソース

Flounder & salmon Millefeuille with persimmon vinegar sauce

1,590yen

※コースの場合、+500yen頂戴します。

*+500yen for prix-fixe menu

温菜 [HOT]

茄子と仔牛のムサカ トマトクーリとヨーグルトソース

Moussaka with veal bolognese, tomato coulis & yogurt sauce

950yen

尾藤さんのじゃが芋とウニのグラタン

Potato & sea urchin gratin

1,350yen

※コースの場合、+200yen頂戴します。

*+200yen for prix-fixe menu

AWkitchenの看板メニュー

AWkitchen SIGNATURE

AW農園バーニャカウダ

AW special bagna cauda

1,590yen

※パン代、席料として¥300をいただいております。 *300 yen (+ tax) per person will be charged as a cover charge including bread.

自慢の自家製生パスタ！
FRESH PASTA

 [トロフィエ] *Trofie*

100%手作りトマトソースの絶品アラビアータ
The AW special! trofie arrabbiata
1,790yen



 [ビーツを練りこんだキターラ] *Chittara*

ニクラファームのバジル香る！
スキャンピとウニのトマトクリームソース
*Beet chittara, tomato cream sauce
with scampi, sea urchin & basil*
2,150yen ※コースの場合、+600yen頂戴します。
**+600yen for prix-fixe menu*

 [こだわり卵のキターラ] *Chittara*

山口農園の有機ルッコラと吟醸からすみの
ペペロンチーノ
*Premium egg Chittara, peperoncino
with Ginja bottarga & organic rucola*
1,790yen

京丹羽産 大黒しめじのトリュフクリームソース
*Premium egg Chittara, cream sauce
with Shimeji mushrooms & truffle*
2,150yen ※コースの場合、+600yen頂戴します。
**+600yen for prix-fixe menu*

 [ほうれん草を練りこんだタリアッテレ] *Tagliatelle*

尾藤さんのじゃが芋とインゲンのジェノベーゼ
Spinach tagliatelle, genovese with potatoes & green beans
1,690yen

 [ビーツを練りこんだタリアッテレ] *Tagliatelle*

フレッシュトマトと
ニクラファームのバジルのトマトソース
Beet tagliatelle, tomato sauce with basil
1,450yen

メインディッシュと楽しむパスタ
PASTA MAIN DISHES

[ビーツを練りこんだキターラ] *Chittara*

スズキとカラフルトマトのハーブロースト
Beet chittara with herb roasted sea bass & colorful tomatoes
2,490yen

[ココアを練りこんだタリアッテレ] *Tagliatelle*

牛ホホ肉の赤ワイン煮込みと大山町のブロッコリー
Cocoa tagliatelle with red wine stewed beef cheek & broccoli
2,490yen

食後に
DESSERTS

北海道 山西農園 ゆり根のホワイトモンブラン
White mont blanc with lily bulb
950yen

山形県 窪村さん ラ・フランスのクレマ・カタラーナ
Crema catalana with pear
850yen

フルーツトマトのショートケーキ
Fruit tomato shortcake
950yen

本日のデザート
Today's dessert
ask



※価格はすべて税抜き表示です。 *Tax is not included.

Drink Menu


ナチュラルワイン

NATURALWINES

オーガニック農法で栽培したブドウを使用し、添加物を出来るだけ使用せず、可能な限り自然に寄り添い、自然の力を引き出せるように作られたワイン。
Made with minimal chemical and technological intervention, both in growing grapes and making them into wine.

SPARKLING

 **バル ディ ビエソ** [チリ] (シャルドネ/ピノ ノワール) glass 690yen
Valdivieso brut [Chile] (chardonnay / pinot noir)

 **マルスレット** [イタリア] (グレラ100%) bottle 4,900yen
Marsure [Italy] (glera 100%)

BY THE GLASS

 **ストーン ベイ** [ニュージーランド] (ソーヴィニヨン ブラン) 690yen
White / Stone Bayt [New Zealand] (sauvignon blanc)

 **カンティーナ マリリーナ** [イタリア] (モスカート100%) 790yen
Orange / Cantina Marilina [Italy] (mascato 100%)


 **オープン ナウ** [フランス] (シラー/ムールヴェードル) 690yen
RED / Open Now [France] (schiller / mourvedre)


BOTTLE

 **イニエスタ コラソン ロコ** [スペイン] (ソーヴィニヨン ブラン/ベルデホ) 3,500yen
White / Iniesta Crazon Loco [Spain] (sauvignon blanc / verdejo)

 **シャルドネ ディ ソウマ** [オーストラリア] (シャルドネ100%) 4,900yen
White / Chardonnay D'soumah [Australia] (chardonnay 100%)

 **ローガンワインズ クレメンタイン** [オーストラリア] (ピノ グリ100%) 5,900yen
Orange / Logan Wines Clementine [Australia] (pinot gris 100%)

 **チキン ラン** [チリ] (ピノ ノワール100%) 3,500yen
RED / Chicken Run [Chile] (pinot noir 100%)

 **アモーレ** [イタリア] (コルヴィーナ/メルロー/シラー) 4,900yen
RED / Amore [Italy] (corvina / merlot / schiller)

MOJITO

季節のモヒート ※旬のフルーツはスタッフにお尋ねください。 950yen
*Seasonal Mojito *please ask your waiter*

モヒート 790yen
Mojito

バージンモヒート (ノンアルコール) 790yen
Virgin Mojito (non-alcoholic)

BEER

キリン ハートランド 690yen
KIRIN Heartland beer

キリン 零ICHI (ノンアルコール) 550yen
KIRIN ZERO-ICHI (non-alcoholic)

HIGHBALL & COCKTAILS

ハイボール 590yen
Highball

ザクロ酢サワー 650yen
Pomegranate Vinegar sour

リンゴ酢サワー 650yen
Apple Vinegar sour

生搾り生姜ハイボール 690yen
Fresh squeezed ginger highball

生搾り生姜シャンディガフ 690yen
Fresh squeezed shandy gaff

白いサングリア / 赤いサングリア 各690yen
White sangria / Red sangria

SOFT DRINKS

ブラッドオレンジ 550yen
Blood orange

生搾り生姜エール 590yen
Fresh squeezed ginger ale

自然の甘さそのままにワイン用葡萄ジュース
Grape juice

ソーヴィニヨン ブラン (白) 690yen
Sauvignon blanc

シラー (赤) 690yen
Syrah

スパークリングウォーター (720ml) 790yen
Sparkling water

COFFEE & TEA

ブレンドコーヒー 490yen
Blended coffee

アイスコーヒー 490yen
Iced coffee

エスプレッソ 490yen
Espresso

カフェラテ (アイス・ホット) 550yen
Cafe latte (iced / hot)

本日のティーセレクション ※スタッフにお尋ねください。 590yen
*Today's tea selection *please ask your waiter*