

5月のメニュー

Pasta in May

トマト祭り 2012

TOMATO FESTIVAL



たっぷりトマトのブルスケッタ
Bruschetta with tomatoes.
1000yen



甘〜いトマトと箱根モzzarellaチーズのカプレーゼ
Caprese of tomato & mozzarella cheese.
1400yen



トマト・アボカド・ずわいがにのミルフィーユ
Millefeuille with tomato, avocado & crab.
1850yen



冷製スパゲッティーニ 前菜感覚で少しだけ…
甘さを楽しむ！石野さんのフルーツトマト
Chilled spaghetti with tomato.
1500yen



トロフィエ
AW自慢！100%手作りトマトソースの絶品アラビアータ
AW's special trofie arrabbiata.
1800yen



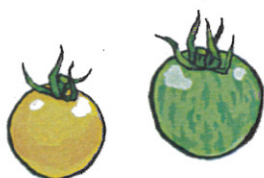
コンキリエ
ホタテの稚貝と田セリのプッタネスカ
Conchiglie puttanesca with scallop & SERI.
1600yen



もちもちのピチ
箱根のモzzarellaチーズとフレッシュトマト
Pici with mozzarella cheese & tomato.
1700yen



玄米リゾット
元気トマト丸ごとロースト
Brown rice risotto with roasted whole tomato.
1700yen



GARLIC, OIL & CAYENNE

スパゲッテッレ
どっさりキャベツと桜エビ ペペロンチーノ
Spaghettelle peperoncino with cabbage & Sakura shrimp.
1500yen



スパゲッティーニ
蓮根と北海真ダコ からすみ
Spaghettini with lotus root, octopus & bottarga.
1750yen

CREAM & CHEESE

タリアテッレ
真鍋さんのアスパラガスのカルボナーラ
Tagliatelle carbonara with asparagus.
1700yen



ニョッキ
清見オレンジのニョッキ ゴルゴンゾーラチーズソース
Gnocchi with KIYOMI orange, Gorgonzola cheese sauce.
1700yen

OTHERS

緑のスパゲッティーニ
緑のちから！たっぷり3種の豆
Spinach spaghetti with 3 kinds of beans.
1600yen

ファルファッレ
空豆のカチョエペペ
Farfalle with broad bean, cheese & pepper.
1700yen



コンキリエ
くたくたブロッコリーと釜揚げしらす からすみ
Conchiglie with broccoli, SHIRASU baby fish & bottarga.
1700yen

AWキッチンの定番

AW STANDARD

スープ南青山
Soup of the day
500yen

 農園バーニャカウダ
Bagna cauda, fresh vegetables dipping sauce.
1600yen


お野菜で楽しむオードブル


AW VEGETABLE

お野菜のクレヨンテリヌ
Terrine of vegetables.
950yen(1piece)

清見オレンジと真鯛のカルパッチョ
KIYOMI-orange & snapper Carpaccio
1650yen

ふき味噌で食べる山菜と鴨の岩塩カルパッチョ
Carpaccio of duck & edible wild plants & MISO on rock salt plate.
1900yen

 モッツアレラチーズとアンチョビを詰めた花ズッキーニのフリット
Flower zucchini Fritto stuffed with mozzarella cheese & anchovy.
1200yen (2本)

 ヤングコーンのおかき揚げ
OKAKI fritto of young corn.
1200yen

グリーンアスパラガスのソテー フライドエッグのせ
Sauteed asparagus with fried egg.
1650yen

お野菜ソーセージ 西村さんの「筍」
sauteed sausage of bamboo shoot.
1650yen

多田さんのイチゴとフォアグラのソテー ポルトソース
Sauteed foie gras & strawberry, port sauce.
3200yen

冷製PASTA

CHILLED PASTA

(前菜感覚で少しだけ・・・)


冷製スパゲッティーニ
辛みがツーン花わさびと北海真ダコとカラシミ
Chilled spaghetti with WASABI, octopus & bottarga.
1650yen

冷製スパゲッティーニ
雲丹と地葱のジェノベーゼソース
Chilled spaghetti with sea urchin, genovese sauce.
1800yen


お魚とお肉のメインディッシュ

MAIN-DISH

サクラマスのペッパーソテー 豆のラヴィゴットソース
Pepper sauteed SAKURA trout, bean ravigote sauce.
1900yen

 本日の鮮魚のアクアパッツァ じゅんさい
Acqua paza of fish with water shield.
2900yen

トロトロ和豚もち豚のソテー 清見ガストリックソース
Sauteed pork & KIYOMI gastrique sauce.
2500yen

 和豚もち豚ロースのソテー トマトのチャツネ
Sauteed pork with tomato chutney.
2800yen



アマューズ、パンの代金として500円頂戴しています。

自家製パンのおかわりは自由にお申し付けください。

二名様以上のお取分けの際、スプリットチャージを頂きます。