



T O K Y O

5月のパスタメニュー

Pasta in May 2012



AW STANDARD



トロフィエ

100% 手作りトマトソースの絶品！アラピアータ

The AW special Trofie with Arrabbiata spicy tomato sauce.

1800yen

TOMATO

スパゲティーニ

信州のふきのとうとうるいのトマトソース

Spaghettini with FUKINOTO and URUI tomato sauce.

1750yen

トレネッテ

辛みがツーン！ツナと花わさびのフレッシュトマトソース

Trenette with tuna and WASABI, fresh tomato sauce.

1800yen

リングイネ

増田さんの露地ルッコラと真イカのプッタネスカ

Linguine with rucola and squid, puttanesca style.

1900yen



黒胡椒を練りこんだストロツツアプレティ

OCファームの新玉葱とグアンチャーレのアマトリッチャーナ

Black pepper strozzapreti with onion, amatrichana.

1850yen

RISOTTO

玄米リゾット

丸ごとローストトマトと初夏の野菜 とろ〜リラクレットチーズ

Brown rice risotto with spring vegetables with roasted tomato & melting cheese.

1900yen

前菜でちょこっと！冷製パスタ！！

THE CHILLED PASTA



わさびを練りこんだ冷製スパゲッティーニ

青森の生じゅんさいと花わさびでさっぱりと！

Chilled spaghettini with WASABI and water shield.

1850yen

GARLIC , OIL & CAYENNE

トマトを練りこんだスパゲティーニ

酸味が決め手！石野さんのグリーントマトとシャモラグー

Tomato spaghettini with green tomato and shamo ragout.

1900yen

スパゲティーニ

初夏に美味しい！青森県こごみたっぷりのアーリオオーリオ

Spaghettini with wild plants, peperoncino style.

1850yen



ピチ

和歌山県の稚鮎とクレソンのペペロンチーノ

Pici with baby AYU and watercress, peperoncino style.

1950yen

CHEESE & CREAM

ガルガネッリ

真鍋さんのグリーンアスパラガスと季節野菜のトリュフクリーム

Garganelli with asparagus and spring veggies, truffle cream.

2000yen

リコッタチーズを練りこんだじゃがいもニョッキ

空豆とグアンチャーレのカチョエペペ

Potato gnocchi with broad beans and guanciale, cream sauce.

1850yen

カンパネッラ

長いもとイタリアチーズ4種の饗宴！

Campanella with taro and 4 kinds of Italian cheese cream sauce

1900yen

OTHERS



リガトーニ

信州の新ごぼうと地鶏のせせりと砂肝にハツが相性抜群！

Rigatoni with chicken, burdock sauce.

1900yen

テスタローリ

じゃがいもと上杉さんスナップエンドウのジェノベーゼ

Testarori with potato and common beans, onion genovese.

1700yen

お野菜で楽しむオードブル

AW VEGETABLE

スープ丸の内

Soup "MARUNOUCHI"
500yen

 AW農園バーニャカウダ
AW Special Bagna Cauda.
2200yen

シャキシャキ！高原レタスのシーザーサラダ
Caesar salad of lettuce.
1600yen

カラフルトマトと箱根のモッツァレラチーズのカプレーゼ
Caprese. 2kinds of tomatoes and fresh Mozzarella cheese.
1650yen

初夏の野菜のクレヨンテリーヌ トリュフヴィネグレット
Colorful terrine of spring vegetables, truffle vinaigrette.
1900yen

 宮崎の完熟パパイアと西米良サーモンカルパッチョ
Papaya and NISHIMERA salmon carpaccio, citrus sauce.
1950yen

妙高高原の山菜と合鴨のロックソルトスタイル
Carpaccio with wild plants and duck, Rock salt style.
2000yen

ホワイトアスパラガスと本日鮮魚のカルパッチョ
さっぱり！清見ドレッシング
Carpaccio with white asparagus and today's fish, citrus sauce.
1850yen

 長野さんの新玉葱と『こだわり卵』のそば粉ガレット
Galette with cabbage, "KODAWARI" egg and cheese.
1800yen

 今だけ！箱根モッツァレラを詰めた花ズッキーニフリット
Flower zucchini fritto stuffed with Mozzarella cheese.
2P 1400yen

ホワイトアスパラガスの岩塩焼き フライドポーチドエッグ
Baked white asparagus covered with rock salt with fried egg.
2P 2000yen (+1P 1000yen)

 愛媛の長野さんの『清見タンゴール』とフォワグラソテー
Sautéed foie gras with KIYOMI orange.
3400yen

T O K Y O

オーナーシェフ渡邊明の5月のおすすめ！

初夏がうまい！トマト祭り！！

Chef's FAVORITE

少し汗ばむ陽気な今日この頃。
この時期がトマトが一番美味しい時期って皆さん知っていますか？
カラフルな見て楽しい！食べて楽しい！！
渡邊明入魂の一皿をどうぞ召し上がれ！！

トマトの時期はやっぱりこれ！たっぷりトマトのブルスケッタ
Bruschetta.
1000yen

新潟県曾我さんのフルーツトマトだけ！冷製スパゲッティーニ
Chilled spaghetti with sweet fruit tomatoes.
1850yen

トマトとアボガドとズワイガニのミルフィーユ
Tomato, avocado, and ZUWAI crab millefeuille.
1950yen

石野さんのフルーツトマトと箱根モッツァレラのピゴリ
Bigoli with fruit tomato and Mozzarella cheese.
1850yen

メインディッシュも食べたい！


FISH & MEAT MAIN DISH

本日の鮮魚の炭火焼き グリンピースのラビゴットソース
Charcoal grilled today's fish, green pea ravigote sauce.
3000yen~

鳥取の地鶏“ピヨ”のもくもくハーブスタイル
Grilled chicken, Herb smoke style.
3400yen

沖縄県島豚の肩ロース 麴味噌漬け
"SHIMABUTA" pork from OKINAWA.
3400yen

生ベーコンを巻いた仔牛の低温ロースト シャンピニオンソース
Roasted beef, covered with fresh bacon, mushroom sauce.
3400yen

 ラムチョップのグレナデンマリネ ピスタチオの香草パン粉焼き
Grilled Lamb chop
3400yen

