

PIZZA



マルゲリータ 2,000 (税込 2,200)
 モッツアレラチーズ・トマトソース・バジル
 Margherita: mozzarella cheese / tomato sauce / basil
 当店不動の人気No.1ピッツァ。イタリア産モッツアレラチーズを100%使用。たっふりと生地のにせでバジルの香りを活かして焼き上げます。



マリナーラ 1,295 (税込 1,425)
 トマトソース・バジル・青森県産ニンニク・オレガノ
 Marinara: tomato sauce / basil / garlic / oregano
 熟成させた当店オリジナルブレンドの生地の味わいを存分に楽しめず。青森県産ニンニクとオレガノが香る、ワインのお供にもオススメのピッツァです。

ボスカイオーラ 1,807 (税込 1,988)
 オリジナルきのこソース・チーズ・3種類のこ (舞茸, しめじ, エリンギ)
 Boscaiola: mushroom sauce / cheese / 3 kinds of mushrooms
 香り高いオリジナルのきのこソースを使用し、3種類のこをふんだんに盛りつけます。

アジオ 1,988 (税込 2,187)
 トマトソース・チーズ・牛挽肉・タマネギ
 AGIO: minced beef / tomato sauce / cheese / onion
 アジオの名物ピッツァ。独自の味付けをした牛挽肉を敷き詰め、厚切りのタマネギと共に焼き上げます。

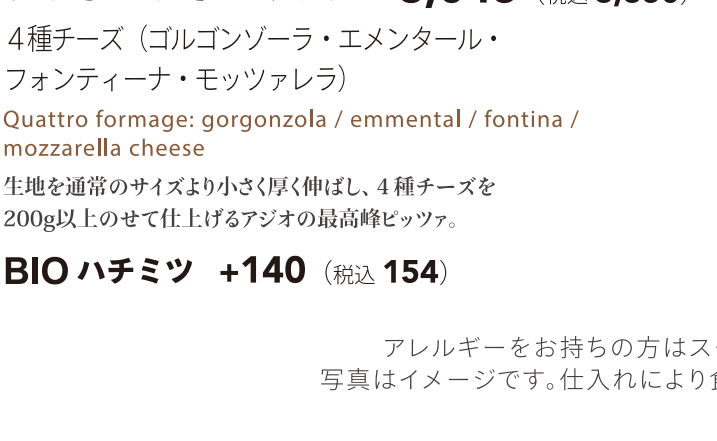
センブリチェ 1,473 (税込 1,620)
 トマトソース・チーズ・バジル
 Semplice: tomato sauce / cheese / basil

アマトリチャーナ 1,807 (税込 1,988)
 トマトソース・ペコリーノチーズ・ニンニク・チェリートマト・タマネギ・パンチェッタ
 Amatriciana: tomato sauce / pecorino cheese / garlic / petit tomatoes / onion / pancetta

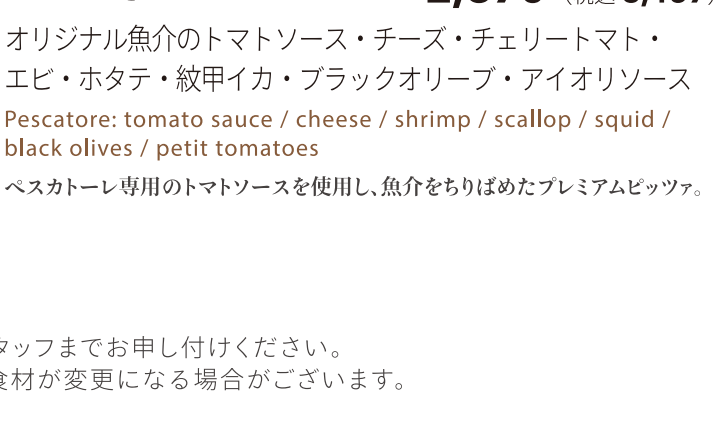
PREMIUM PIZZA

カペサント 2,755 (税込 3,030)
 ホタテ貝柱・ホタテとポロネギのソテー・玉葱のソース・チーズ・九条ネギ
 Capesante: scallop / sauteed scallops and leek / onion sauce / cheese / green onion
 カペサントはイタリア語で「ホタテ」。ホタテとポロネギのソテーを敷き詰め、ホタテの貝柱や九条ネギをトッピング、ホタテの風味あふれる季節限定プレミアムピッツァです。

カルツォーネ 2,645 (税込 2,910)
 鎌倉ハム・モッツアレラチーズ・チーズ・黒トリュフバター・トマトソース・半熟卵
 Calzone: mozzarella cheese / cheese / ham / black truffle butter / tomato sauce / soft-boiled egg
 具材を包み込んで焼き上げる三日月型のピッツァ。カットするとトリュフの香りが広がる、半熟の卵が熟々の素材に絡みます。



クワトロフォルマッジ 3,045 (税込 3,350)
 4種チーズ (ゴルゴンゾーラ・エメンタール・フォンティナー・モッツアレラ)
 Quattro formaggi: gorgonzola / emmental / fontina / mozzarella cheese
 生地を通常のサイズより小さく厚く伸ばし、4種チーズを200g以上の上で仕上げるアジオの最高峰ピッツァ。



ペスカトーレ 2,870 (税込 3,157)
 オリジナル魚介のトマトソース・チーズ・チェリートマト・エビ・ホタテ・軟甲イカ・ブラックオリーブ・アイオリソース
 Pescatore: tomato sauce / cheese / shrimp / scallop / squid / black olives / petit tomatoes
 ペスカトーレ専用のトマトソースを使用し、魚介をちりばめたプレミアムピッツァ。

アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。写真はイメージです。仕入れにより食材が変更になる場合がございます。

PASTA



紅ズワイ蟹のトマトクリームソース フェットチーネ 1,691 (税込 1,860)
 Crab and tomato cream sauce fettuccine
 蟹の旨味を引き出したトマトクリームソースと生麺のフェットチーネがよくからみます。



フレッシュマトとトマトソースのスパゲティ 1,420 (税込 1,562)
 Spaghetti with tomato sauce
 濃縮されたトマトソースの味とフレッシュなマトの風味を活かしたパスタです。



野菜と青森県産ニンニクをつかったオイルソース・スパゲティ 1,595 (税込 1,755)
 Spaghetti with vegetables and oil sauce
 紅芯大根や九条ネギ、カリフラワー、芽キャベツなど野菜を10種使った素材の旨味を味わえるヘルシーなパスタです。



ペコリーノチーズとパンチェッタのカルボナーラ・スパゲティ 1,645 (税込 1,810)
 Carbonara with Pecorino cheese and Pancetta
 生クリームなど使わない、チーズと卵、パンチェッタのみで仕上げる本格レシピのカルボナーラです。

青森県産ニンニクと唐辛子のペペロンチーニ・タリオリーニ 1,150 (税込 1,265)
 Tagliolini Peperoncini

タコとオリーブ 唐辛子のブッテスカ・ブカティーニ 2,045 (税込 2,250)
 Bucatini with spicy octopus stewed in tomato sauce

魚介のソース ペスカトーレ・リングイネ 2,520 (税込 2,772)
 Linguine alla Pescatora with shrimps and seafood

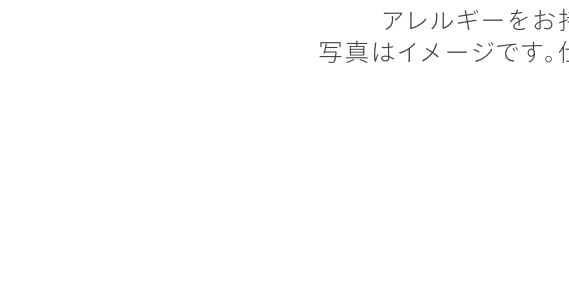
4種チーズ “クワトロフォルマッジ” のニョッキ 2,320 (税込 2,552)
 Gnocchi with four kinds of cheese

アマレット 5cc +100 (税込 110) ※これはお酒です。目くほろ苦いキリキリを途中でかけてお召し上がりください。

【種類】フェットチーネ = 平らな幅広の麺 タリオリーニ = やや幅広の麺 ニョッキ = じゃがいもと小麦でつくる団子状の pasta
 【種類】スパゲティ = 一般的な麺 リングイネ = 断面が楕円形のやや太い麺 ブカティーニ = 中心に小さな穴のある太い麺

RISOTTO

丸ズワイ蟹の炭火焼きをせた蟹のリゾット 2,718 (税込 2,990)
 Crab risotto with charcoal grilled crab
カニみそソース +300 (税込 330)
 自家製で仕込んだカニみそソースをリゾットにかけてどうぞ!蟹の風味と旨味がより豊に、白ワインがすすみます!



ポルチーニ茸とキノコのリゾット 1,800 (税込 1,980)
 Risotto with porcini mushrooms and mushrooms
 ポルチーニの味と風味を存分に活かしたリゾットです。アジオのリゾットは、リゾット専用の国内産のお米、和(なご)みりぞット米を使用しています。歯応えがあり、もちっとした食感が特徴です。

アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。写真はイメージです。仕入れにより食材が変更になる場合がございます。

ANTIPASTO



鮮魚のカルパッチョ ヴィネグレットソース 1,560 (税込 1,716)



野菜のトマト煮込み カポナータ 800 (税込 880)



北海道産炙りホタテと赤い野菜のサラダ ヒーツのドレッシング 2,050 (税込 2,255)

野菜のフリット アンテスの紅塩 900 (税込 990)
 Fried vegetables

ニョッキフリット グラナパダーノチーズ 500 (税込 550)
 Fried Gnocchi

ガーリック シュリンプ 600 (税込 660)
 Garlic shrimp

鶏の唐揚げ ごま塩とマスタード 1,100 (税込 1,210)
 Deep-fried chicken with sesame salt and mustard

フレッシュ・バラチーズとチェリートマトの カプレーゼ 白バルサミコと蜂蜜のソース 2,141 (税込 2,355)
 Caprese with white balsamic and honey sauce

ガーリックと香草のトースト 700 (税込 770)
 Garlic toast

エスカルゴとキノコの薪窯焼き 1,350 (税込 1,485)
 Escargot and mushrooms

ボルケッタの炭火焼き サルサ・ヴェルテ 1,620 (税込 1,782)
 Charcoal-grilled homemade ham with pork belly

CHARCUTERIE



豚バラ肉と香草の自家製 ハム仕立てのボルケッタ 1,445 (税込 1,590)
 Homemade ham with pork belly

本日の切り立て生ハム 1,245 (税込 1,370)
 Dry-cured ham

鶏の自家製ハム 4種ハーブのソースとナッツ 1,345 (税込 1,480)
 Chicken homemade ham with herb sauce

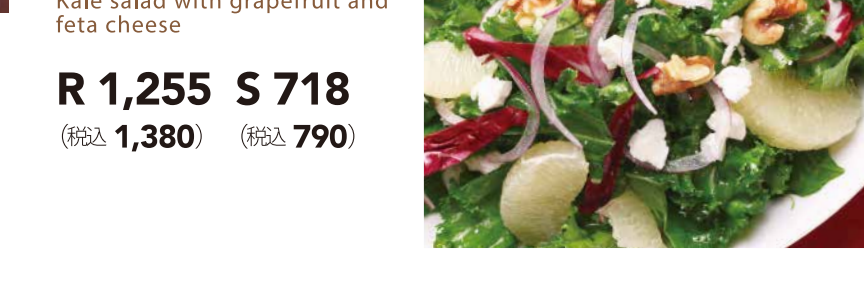
シャルキュトリ 3種盛り合わせ 1,940 (税込 2,134)
 Assorted charcuterie
 3日間かけて仕込んだ旨味あふれる自家製のボルケッタとしっかりと仕上げた自家製の鶏ハム、香りが引き立つ切り立ての生ハムをすべて盛り合わせに。ワインのおつまみに最高です。AGIOのグリーンサラダにのせるのもオススメです!

SALAD

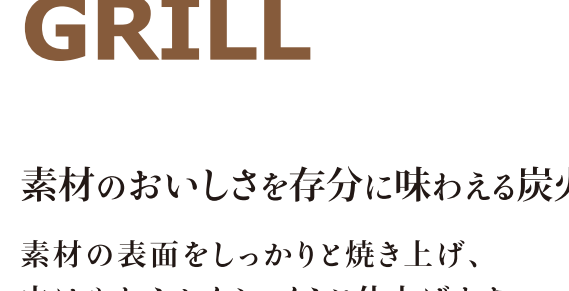
R: レギュラーサイズ S: 1/2 サイズ



削りたてのグラナパダーノチーズとロメインレタスのシーザーサラダ 1,600 (税込 1,760) **S 905** (税込 995)
 Caesar salad with romaine lettuce and grana padano cheese



グリーンサラダ AGIOドレッシング 991 (税込 1,090) **S 605** (税込 665)
 Green salad AGIO dressing



ケールサラダ 胡桃とグレープフルーツ フェタチーズ 1,255 (税込 1,380) **S 718** (税込 790)
 Kale salad with grapefruit and feta cheese

アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。写真はイメージです。仕入れにより食材が変更になる場合がございます。

CHARCOAL GRILL

素材のおいしさを存分に味わえる炭火焼き。

素材の表面をしっかりと焼き上げ、中はやわらかくふっくらと仕上げます。遠赤外線のは旨味成分を閉じ込めるため、素材が持つおいしさを存分に味わえます。炭火焼き独自の香りはそれを一層引き立てます。



新潟県「雪室熟成黄金豚」の炭火焼き 200g 2,460 (税込 2,706)
 Charcoal grilled "Kogane" pork

AGIO 特製 炭火焼きハンバーグ デミグラスソース 200g 2,127 (税込 2,340)
 AGIO's speciality: Hamburger grill in demi-glace sauce

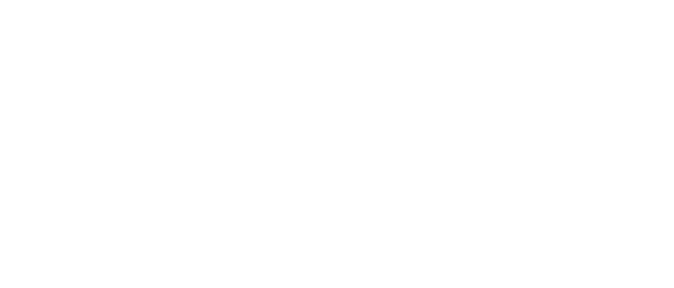
九州産「みつせ鶏」骨付き肉の炭火焼き 2,318 (税込 2,550)
 Charcoal grilled chicken



骨付き仔羊肉の炭火焼き 2本 3,345 3本 4,786 (税込 3,680) (税込 5,265)
 Charcoal grilled lamb

メキシコ産牛リブロースの炭火焼き 200g 3,220 (税込 3,542)
 Charcoal grilled beef rib eye steak

霧降高原牛ロースの炭火焼き 150g 4,110 (税込 4,521)
 Charcoal grilled "Kirifuri" beef



丸ズワイ蟹の炭火焼き 400g 4,145 (税込 4,560)
 イタリア産唐辛子とカニみそのソース (2-3人前)
 Charcoal grilled crab with crab miso sauce (2-3 per)

SOUP

本日のスープ 627 (税込 690) **オニオングラタンスープ 1,000** (税込 1,100)
 Today's soup Onion gratin soup

パン 300 (税込 330) **グラナパダーノチーズ (粉チーズ) 300** (税込 330)
 Bread Grana padano cheese

ライス 230 (税込 253)

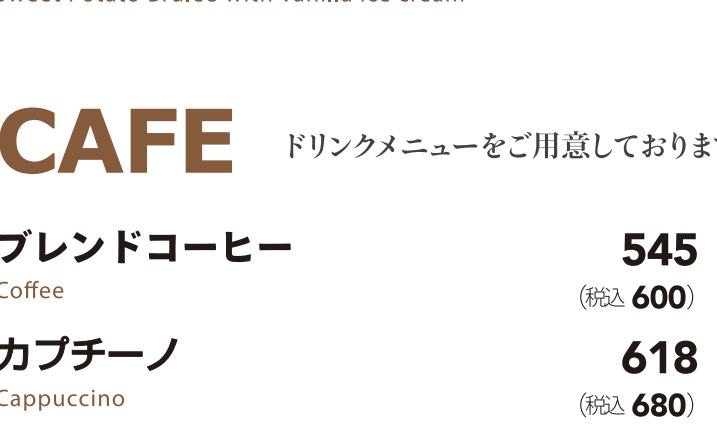
DOLCE



AGIOのティラミス 725 (税込 797)
 Tiramisu



自家製プリン 680 (税込 748)
 Pudding



【季節限定】 サツマイモ「鳴門金時」のブリュレ 800 (税込 880)
 Sweet Potato Brulee with vanilla ice cream

ガトーショコラ 763 (税込 839)
 Gateau chocolat

アフォガート 700 (税込 770)
 Affogato

バニラアイスクリーム 509 (税込 560)
 Vanilla ice cream

季節のフルーツソルベ 509 (税込 560)
 Seasonal sorbet

CAFE

ドリンクメニューをご用意しております。メニューをお持ちしますのでお申し付けください。

ブレンドコーヒー 545 (税込 600) **アイスコーヒー 545** (税込 600)
 Coffee Ice coffee

カプチーノ 618 (税込 680) **アイスカフェオレ 618** (税込 680)
 Cappuccino Ice cafe au lait

エスプレッソ 464 (税込 510)

ダーズリンティー 545 (税込 600) **アイ스티ー 545** (税込 600)
 Tea Ice tea

クラフト ジンジャーエール 591 (税込 650) **オーストラリア産ワイン用ブドウ “ツヴァイケル” のジュース 591** (税込 650)
 Ginger Ale Grape juice

Mighty Leaf AGIOセレクトのハーブティー 健康志向の高いアメリカ・サンフランシスコのブランド「マイチリーフ」。香り豊かで味わい深い、安全でおいしい紅茶をぜひお召し上がりください。

オーガニックアフリカンネクター 609 (税込 670) **カモミール・ローズヒップ・オレンジピール 609** (税込 670)
 Organic African nectar Camomille citrus
 草やからまるやみかなど日々のノンカフェインのハーブティーです。

アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。写真はイメージです。仕入れにより食材が変更になる場合がございます。