

人気メニュー!



ラクレットチーズ Raclette

～トロ～っと溶かしたチーズを目の前でおかけいたします～

8種類の野菜のロースト Roasted 8 vegetables ¥1,510

※プラス¥990で全ての料理にラクレットチーズをトッピングできます
Raclette cheese topping costs 990yen

前菜 & サラダ Appetizers & Salads

1. 6種類の野菜のピクルスとオリーブの盛り合わせ	Pickled 6 vegetables and olives	¥690
2. 切り立てパルマ産24ヶ月熟成の生ハム“プロシュート”	24 month aged Parma ham	¥1,410
3. 3種チーズの盛り合わせ (パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ・ペコリーノ)	Assorted Cheese	¥1,560
4. 20品目のナトゥーラ・サラダ	Natura salad	¥1,070
5. 削り立て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	Caesar salad with romaine lettuce and grana padano cheese	¥1,280
6. 鎌倉野菜と彩り野菜のサラダ“バーニャカウダ”	Bagna Càuda	¥1,290
7. 北海道産モッツアレラチーズとトマトのサラダ“カプレーゼ”	Caprese	¥1,510
8. 北海道産じゃがいものフリット トリュフ塩添え	Fried potatoes with truffle salt	¥610
9. やまと豚のソーセージ 粒マスタード添え	Pork sausage with old style mustard	¥960
10. 山梨県産健味鶏の唐揚げ	Fried chicken	¥1,200

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

(パスタ) PASTA

11. ニンニクと赤唐辛子のスパゲッティーニ“ペペロンチーノ”	Peperoncini spaghetti	¥990
12. 完熟トマトとバジルのスパゲッティ“ポモドーロ”	Simple tomato sauce and basil spaghetti	¥1,100
13. カラブリア産ンドゥイヤの辛いトマトソース スパゲッティ“アラビアータ”	Spicy spaghetti with Calabrian chili paste "nduja" tomato sauce	¥1,210
14. シェフこだわりの自家製ミートソース フェットチーネ “ボロネーゼ”	Fettuccine with meat sauce	¥1,420
15. イタリア産グアンチャーレとペコリーノチーズのスパゲッティ “カルボナーラ”	Spaghetti carbonara	¥1,510
16. 紅ズワイ蟹のトマトソース フェットチーネ	Tomato cream sauce fettuccine with red snow crabs	¥1,620
17. 魚介のパスタ“ペスカトーレ” ※トマトソースかオイルソース、 (天使海老・アサリ・イカ) いずれかをお選びいただけます。	Spaghetti pescatore (Shrimp, Japanese littleneck clams and squid) ※Please choose between tomato sauce or olive oil sauce	¥2,040

(リゾット) RISOTTO

18. イタリア産パルミジャーノチーズとサフランのリゾット ミラノ風	Saffron risotto with parmigiano reggiano cheese "Milano style"	¥1,200
19. 色々キノコのクリームリゾット トリュフの香り	Truffled creamy risotto with mixed mushrooms	¥1,420

石窯焼きピッツァ Pizza

20. イタリア産モッツァレラチーズとバジルのトマトソース ピッツァ “マルゲリータ”	Pizza margherita (mozzarella, basil)	¥1,210
21. AGIO 名物 牛挽肉と玉ねぎのピッツァ “アジオ”	Pizza with beef minced meat and onions (mozzarella, beef minced meat, onions)	¥1,520
22. 色々キノコのピッツァ “フンギ”	Pizza with mixed mushrooms	¥1,390
23. 5種チーズのピッツァ “フォルマッジ” (モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・ペコリーノ・タレggio・ゴダ)	5 Cheese pizza with honey (mozzarella, gorgonzola, pecorino, taleggio, gouda)	¥1,720
24. 釜揚げしらすのピッツァ “ビアンケッティ”	Pizza with whitebait	¥1,450
25. パルマ産24ヶ月熟成の生ハムのピッツァ	Pizza with 24 month aged Parma ham	¥1,720 生ハム2倍 ¥2,200

トッピング

チーズ増量 Cheese + 50g ¥440
+100g ¥830

アンチョビ Anchovies ¥170
オリーブ Olives ¥170

メイン料理 Main Dish

26. AGIO 特製ハンバーグ デミグラスソース	Agio specialty: hamburger with demi-glace sauce	¥1,560
---------------------------	---	--------

ソースが選べる お肉料理

27. 山梨県産健味鶏のロースト	Roasted chicken	¥1,630
28. やまと豚ロース肉のソテー	Sautéed pork loin	¥1,800
29. 牛リブロースのタリアータ	Beef tagliata	¥2,610
30. 骨付き仔羊のロースト2本	Roast lamb	¥2,810
	追加1本	¥1,300

選べるソース

You can choose
a sauce

① 三笠オリジナル醤油ソース	Soy sauce
② カシスマスタードソース	Black currant mustard sauce
③ バルサミコ&グラナパダーノチーズ	Balsamic vinegar & grana padano sauce
④ 黒オリーブとアンチョビのタペナードソース	Tapenade sauce
⑤ ピリ辛バーベキューソース	Spicy BBQ sauce

サイドメニュー Side Menu

パン	Bread	¥280
ガーリックトースト	Garlic toast	¥320
ライス	Rice	¥280
ミネストローネスープ	Minestrone soup	¥610
オニオングラタンスープ	Onion gratin soup	¥1,060

ドルチェ Dolce

自家製プリン	Homemade pudding	¥610
自家製ティラミス	Homemade tiramisu	¥700
ガトーショコラ ホイップクリーム添え	Gâteau au chocolat with cream	¥730
季節のケーキ	Seasonal cake	¥880
バニラアイス	Vanilla ice cream	¥700
季節のアイス	Seasonal ice cream	¥610