

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、たっぷり生地のにせて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ます。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 種のきのこ (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 種類のき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焼き込み、厚切りのタマネギと共に焼き上げます。
- センプリチェ 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

- ボニート 2,870** (税込 3,157)
 - 自家製カツオのツナ・モッツアレラ・タマネギ・レモンピール
 - Bonito: flaked bonito / mozzarella cheese / onion / lemon pee
 - ボニートは、イタリア産でかつお。自家製かつおのツナとモッツアレラチーズの良質な組み合わせが揃った季節限定のプレミアムピッツァです。ディルとレモンピールがさわやかなアクセントになりビールや白ワインに合います。
- ジラソーレ 2,990** (税込 3,289)
 - 鎌倉ハム・チーズ・舞茸・タマネギ・黄パプリカ・トマトソース・チェリートマト・半熟卵
 - Girasole: cheese / ham / mushroom / onion / paprika / tomato sauce / petit tomatoes / soft-boiled egg
 - ジラソーレひまわりという名前のアジオオリジナルのプレミアムピッツァです。素材本来の美味しさをお楽しみください。テーブルサイドで中央に乗せた半熟卵を崩してソースのように広げます。



- 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・フォンテーナ・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以上をせて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、魚介を彩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

- 紅ズワイ蟹と丸ズワイ蟹のトマトクリームソース フェットチーネ 1,782** (税込 1,960)
 - 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地のフェットチーネがよく合います。
- 丸ごとトマトとトマトソース セルパチカのスパゲティ 36か月熟成のバルメジャーノ 1,655** (税込 1,820)
 - Spaghetti with tomato sauce
 - ローストしたトマトを丸ごとつめたスパゲティです。アジオの名物パスタをアレンジして復活させました。テーブルサイドにてソースを併せてご提供いたします。
- 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 1,682** (税込 1,850)
 - Spaghetti with vegetables and oil sauce
 - ケールやズッキーニ、トビレス、セルパチコなど旬性の良い野菜をセレクト。素材の旨味を味わえるヘルシーなパスタです。*野菜は仕入れにより変更いたします。
- 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 1,673** (税込 1,840)
 - Carbonara with Pecorino cheese and Pancetta
 - 生クリームなどを使わず、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青唐辛子のペペロンチーノ・タリオリーニ 1,445** (税込 1,590)
 - Tagliolini Peperoncini
- 自家製カツオのツナとグリーンオリーブドライトマトのシチリア風スパゲティ 2,045** (税込 2,250)
 - Spaghetti with bonito, green olives and dried tomatoes
- 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 Pescatore 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。旨い肴の良リキュールを途中でかけてお召し上がりください。

【生麺】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 = じゃがいも小でつくる団子状のパスタ
【乾燥】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

RISOTTO

- 桜海老のリゾット 2,030** (税込 2,233)
 - Risotto with Sakura shrimp
 - 桜海老の旨味が凝縮された季節限定のリゾットです。炒った菜留げの桜海老が風味を引き立てます。
- ポルチーニ茸とキノコのリゾット 1,909** (税込 2,100)
 - 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、粗なごみリゾット米を使用しています。歯ごたえもあり、もっちり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)
 - Carpaccio with white vinaigrette sauce
- 野菜のトマト煮込み カボナータ 2024 900** (税込 990)
 - Steamed vegetables in tomato
- リコッタチーズとトマトジャム フルーツのカナッペ 1,473** (税込 1,620)
 - Canapes with ricotta cheese, tomato jam and fruit
- ガーリック シュリンプ 600** (税込 660)
 - Garlic shrimp
- ニョッキフリット グラナパダーノチーズ 500** (税込 550)
 - Fried Gnocchi
- ガーリックと香草のトースト 700** (税込 770)
 - Garlic toast
- 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
- 野菜のフリット アンデスの紅塩 2024 955** (税込 1,050)
 - Fried vegetables
- エスカルゴとキノコの薪窯焼き 1,440** (税込 1,584)
 - Baked escargot and mushrooms
- ホルケッタの炭火焼き サルサ・ヴェルデ 1,620** (税込 1,782)
 - Charcoal-grilled homemade ham with pork belly

CHARCUTERIE

- 本日の切り立て生ハム 1,382** (税込 1,520)
 - 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ポルケッタと、しっとり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！
- 豚バラ肉と香草の自家製 ハム仕立てのポルケッタ 1,445** (税込 1,590)
 - Homemade ham with pork belly

SALAD R: レギュラーサイズ S: 1/2 サイズ

- グリーンサラダ AGIO ドレッシング 1,082** (税込 1,190) **S 632** (税込 695)
 - 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 1,345** (税込 1,480) **S 764** (税込 840)
 - Kale salad with grapefruit and feta cheese
- 切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)
 - Ceasar salad with romaine lettuce and grana padano 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。
 - 遠赤外線のはきはき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。
- AGIO 特製 炭火焼きハンバーグ 2,127** (税込 2,340)
 - デミグラスソース 200g
 - AGIO's specialty: Hamburger grill in demi-glace sauce
- 九州産「みつせ鶏」骨付き肉の炭火焼き 2,410** (税込 2,651)
 - Charcoal grilled chicken
- 新潟県「雪室熟成黄金豚」の炭火焼き 200g 2,550** (税込 2,805)
 - Charcoal grilled "Kogane" pork
- 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 4,235** (税込 4,659)
 - Charcoal grilled "Kirifuri" beef
- カツオの薫焼き 320g 3,227** (税込 3,550)
 - Grilled bonito with garlic and butter sauce (2-3per)
- 揚げた青森県産ニンニク 魚骨とバターソース (2-3人前)**
 - 揚げたニンニクと魚骨の旨味を合わせたソース。

SOUP

- 本日のスープ 627** (税込 690)
 - Today's soup
- オニオングラタンスープ 1,000** (税込 1,100)
 - Onion gratin soup
- 【季節限定】桜海老のポタージュ 1,100** (税込 1,210)
 - Potage of Sakura shrimps
 - 釜揚げの桜海老をたっぷり使い、香味野菜とトマトを合わせて仕上げました。

- パン 300** (税込 330)
 - Bread
- ライス 230** (税込 253)
 - Rice
- グラナパダーノチーズ (粉チーズ) 300** (税込 330)
 - Grana padano 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。

DOLCE

- AGIOのティラミス 725** (税込 797)
 - Tiramisu
- 自家製プリン 680** (税込 748)
 - Pudding
- 自家製バスクチーズケーキ オレンジソース 900** (税込 990)
 - Basque Cheesecake with orange sauce
- ガトージュコラ 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
- 季節のジェラート 655** (税込 720)
 - 【へーゼルナッツ/アマレーナ(チェリー)/レモン】
 - Italian gelato: Hazelnut / Cherry / Lemon
 - イタリアのジェラートをご用意いたしました。

CAFE

- ブレンドコーヒー 545** (税込 600)
 - Coffee
- カプチーノ 618** (税込 680)
 - Cappuccino
- エスプレッソ 464** (税込 510)
 - Espresso
- ダーズリンティー 545** (税込 600)
 - Tea
- クラフト ジンジャーエール 591** (税込 650)
 - Ginger Ale
- アイスコーヒー 545** (税込 600)
 - Ice coffee
- アイスカフェオレ 618** (税込 680)
 - Ice cafe au lait
- アイ스티ー 545** (税込 600)
 - Ice tea
- 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)
 - 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「マイティリーフ」。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)
 - (ライボス・ハイビスカス・マリーゴールド)
 - Organic African nectar
 - 日々華やかな香りが印象的なノンカフェインのハーブティーです。
- カモミールシトラス 609** (税込 670)
 - (カモミール・ローズヒップ・オレンジピール)
 - Camomille citrus
 - 華やかでまろやかな口当たり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。