

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。たっぷり生地にし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、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** 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) 1,807 (税込 1,988)

Boscailo: 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種類のこをふんばんに盛りつけます。
- アジオ** トマトソース・チーズ・牛挽肉・タマネギ 1,988 (税込 2,187)

AGIO: minced beef / tomato sauce / cheese / onion
アジオの名称ピッツァ。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。
- センプリチェ** トマトソース・チーズ・バジル 1,473 (税込 1,620)

Semplice: tomato sauce / cheese / basil
- アマトリチャーナ** 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 1,807 (税込 1,988)

Amatriciana: tomato sauce / pecorino cheese / garlic / petit tomatoes / onion / pancetta

PREMIUM PIZZA

- ボニート** 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 2,870 (税込 3,157)

Bonito: flaked bonito / mozzarella cheese / onion / lemon pee
ボニートは、イタリア語でカツオ。自家製カツオのツナとモッツアレラチーズの意外な組み合わせが喉になる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ワインに合います。
- ジラソレ** 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 2,990 (税込 3,289)

Girasole: cheese / ham / mushroom / onion / paprika / tomato sauce / petit tomatoes / soft-boiled egg
ジラソレのみわりという名前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 (ゴロンゾーラ・エメンタール・フォンテーナ・モッツアレラ)
Quattro formaggi: gorgonzola / emmentaler / fontina / mozzarella cheese
生地を通常のサイズより小さく作り、4種チーズを20g以上のせて仕上げ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・敏甲イカ・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。

BIO ハチミツ +140 (税込 154)

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麺のフェットチーネがよからみです。
- 丸ごとトマトとトマトソース セルパチカのスバゲティ** 1,655 (税込 1,820)

36ヵ月熟成のパルメジャーノ
Spaghetti with tomato sauce
ローストしたトマトを丸ごとひとつずつせたスバゲティです。アジオの名称ピスタをアレンジして復讐させました。テーブルサイドにてチーズを溶かし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・スバゲティ** 1,682 (税込 1,850)

Spaghetti with vegetables and oil sauce
ケールやズッキーニ、トビヒ、セルパチコなど相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ピスタです。
※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・スバゲティ** 1,673 (税込 1,840)

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本格的なカルボナーラです。
- 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バゲティ** 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 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。目くほろ苦いキルキ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＝平らな幅広い麺 タリオリーニ＝やや幅広い麺 ニョッキ＝じゃがいも小麦でつくる団子状のピスタ
【乾麺】スバゲティ＝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。炒った釜揚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)

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** 955 (税込 1,055)

Fried vegetables
- アンデスの紅塩 2024** 1,440 (税込 1,584)

Baked escargot and mushrooms
- エスカルゴとキノコの薪窯焼き** 1,440 (税込 1,584)

Baked escargot and mushrooms
- ボルケッタの炭火焼き** 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** 1,345 (税込 1,480)

Chicken homemade ham with herb sauce
- 4種ハーブのソースとナッツ** 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とり仕上げ自家製の熟ハム。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!

豚バラ肉と香草の自家製 ハム仕立てのボルケッタ

Homemade ham with pork belly

SALAD

- グリーンサラダ AGIOドレッシング** R 1,082 S 632 (税込 1,190) (税込 695)
- ケールサラダ 胡桃とグレープフルーツ フェタチーズ** R 1,345 S 764 (税込 1,480) (税込 840)
- 割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** R 1,600 (税込 1,760) S 905 (税込 995)

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。**
- 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
- 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)
- メキシコ産牛リブロースの炭火焼き 200g** 3,220 (税込 3,542)
- 霧降高原牛ロースの炭火焼き 150g** 4,235 (税込 4,659)

200g	350g	500g
4,980	8,380	11,355
(税込 5,478)	(税込 9,218)	(税込 12,490)

- かつおの薬焼き 320g** 3,227 (税込 3,550)
- 揚げた青森県産ニンニク 魚醤とバターソース (2-3人前)** (税込 3,550)

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)
- 【季節限定】桜海老のサタージュ** 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せ仕上げました。

- パン** 300 (税込 330)
- ライス** 230 (税込 253)
- グラナパダーノチーズ (粉ナチーズ)** 300 (税込 330)

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)
- 自家製プリン** 680 (税込 748)
- 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
- ガトーショコラ** 763 (税込 839)
- アフォガート** 700 (税込 770)
- バニラアイスクリーム** 509 (税込 560)
- 【季節限定】パンナコッタのコンフィチュールと6種ベリーのソース** 800 (税込 880)

Panna cotta with 6 kinds of berry sauce
- 季節のジェラート** 655 (税込 720)

【アーゼルナッツ/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)
- カフェオレ** 618 (税込 680)
- エスプレッソ** 464 (税込 510)
- ダーズリントー** 545 (税込 600)
- クラフター ジンジャーエール** 591 (税込 650)
- アイスコーヒー** 545 (税込 600)
- アイスカフェオレ** 618 (税込 680)
- アイスティー** 545 (税込 600)
- 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** 609 (税込 670)

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)

Organic African nectar
日々華やかな香りが印象的なアフリカンハーブティーです。
- カモミールシトラス** 609 (税込 670)

Camomille citrus
華やかでまろやかな1日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。