

# PIZZA



**マルゲリータ 2,000** (税込 2,200)  
モッツァレラチーズ・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。イタリア産モッツァレラチーズを100%使用、たっぷり生地にてバジルの香りを活かして焼き上げます。



**マリナラ 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育る、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)  
オリジナルのきのこソース・チーズ・3種きのこ(舞茸、しめじ、エリンギ)  
Boscailoa: 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じっくり、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

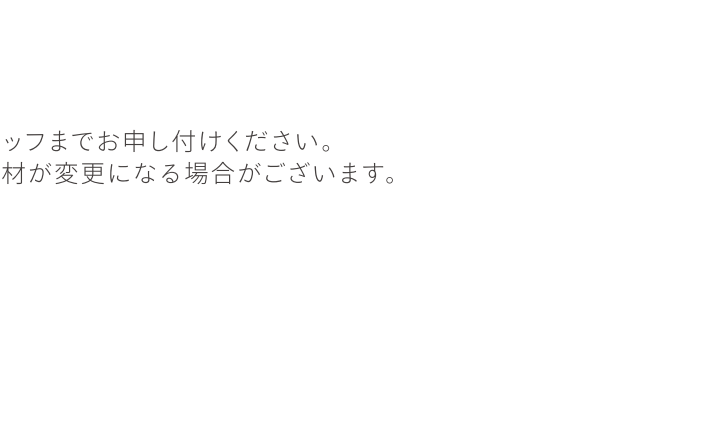
## PREMIUM PIZZA

**ボニート 2,870** (税込 3,157)  
自家製カツオのツナ・モッツァレラ・タマネギ・レモンピール  
Bonito: flaked bonito / mozzarella cheese / onion / lemon pee  
Bonitoは、イタリア産でカツオ。自家製カツオのツナとモッツァレラチーズの意外な組み合わせが噛み締める季節限定のプレミアムピッツァです。  
ディルド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  
ジラソレのみよりという名前。アジオオリジナルのプレミアムなピッツァです。素材本来の美味しさを堪能してください。  
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・モッツァレラ)  
Quattro formage: gorgonzola / emmental / fontina / mozzarella cheese  
生地を通常のサイズより小さく厚み伸ばし、4種チーズを200g以上のせて仕上げるアジオの最高峰ピッツァ。



**ベスカトーレ 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  
ベ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



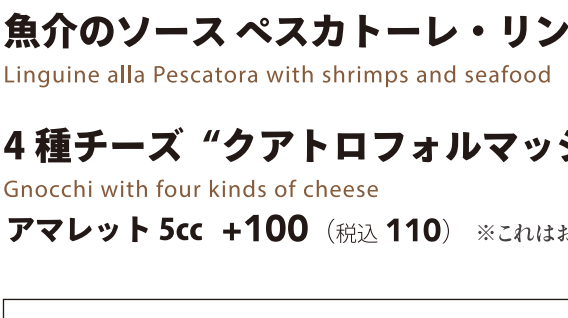
**紅ズワイ蟹と丸ズワイ蟹のトマトクリームソース フェットチーネ 1,782** (税込 1,960)  
Crab and tomato cream sauce fettuccine  
蟹の旨味を引き出したトマトクリームソースと生麺のフェットチーネがはかばかします。



**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ヵ月熟成のバルメジャーノ 1,655** (税込 1,820)  
Spaghetti with tomato sauce  
ロースとしたトマトを粒ごととろろのせたスパゲティです。アジオの名物パスタをアレンジして復活させた。テーブルサイドにてチーズを盛りつけ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、トレビス、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ペルメータールソースです。  
※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 ベスカトーレ・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。甘くほろ苦い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＝平らな楕円の麺 タリオリーニ＝やや楕円の麺 ニョッキ＝じゃがいも小豆でつくる団子状の pasta  
【乾麺】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。



**ボ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  
ボ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、細か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

**野菜のフリット 955** (税込 1,050)  
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

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

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

**ボルケッタの炭火焼き 1,620**  
Charcoal-grilled homemade ham with pork belly

**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

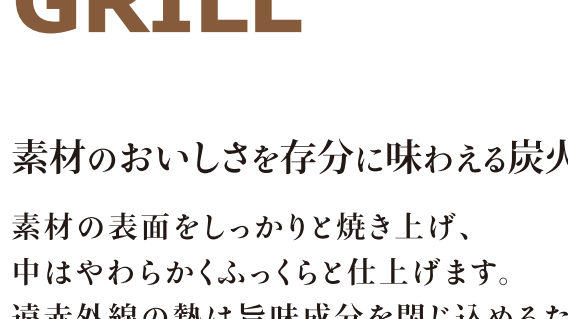
# CHARCUTERIE



**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**  
**4種ハーブのソースとナッツ 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ホルケッタとしっかりと仕上げた自家製の熟ハム。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適です。AGIOのタリナーサタにのせるのもオススメ!

# 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 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 1,082 S 764** (税込 1,345) (税込 840)



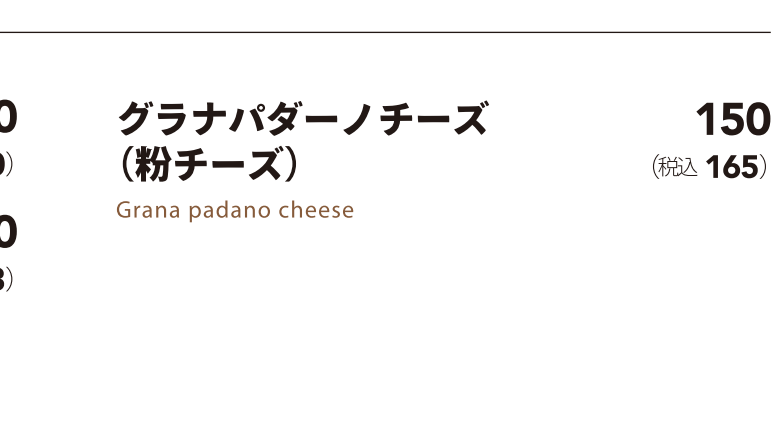
**削りたてのグラナパダーノチーズとロメインレタスのシーザーサラダ R 1,600** (税込 1,760) S 905 (税込 995)  
Caesar salad with romaine lettuce and grana padano cheese

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。  
遠赤外線のはたき成分を閉じ込めるため、素材がも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-glaze 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)  
Charcoal grilled lamb

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

**霧降高原牛「Kirifuri」の炭火焼き 150g 4,235** (税込 4,659)  
Charcoal grilled "Kirifuri" beef

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

**カツオの薫焼き 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)**  
Grilled bonito with garlic and butter sauce (2-3per)

# SOUP

**本日のスープ 627** (税込 690)  
Today's soup

**【季節限定】桜海老のポタージュ 1,100** (税込 1,210)  
Potage of Sakura shrimps  
菜留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。

**オニオングラタンスープ 1,000** (税込 1,100)  
Onion gratin soup

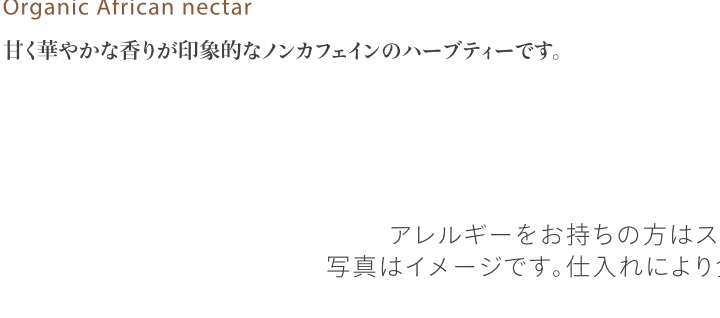
**パン 300** (税込 330)  
Bread

**グラナパダーノチーズ(粉チーズ) 150** (税込 165)  
Grana padano cheese

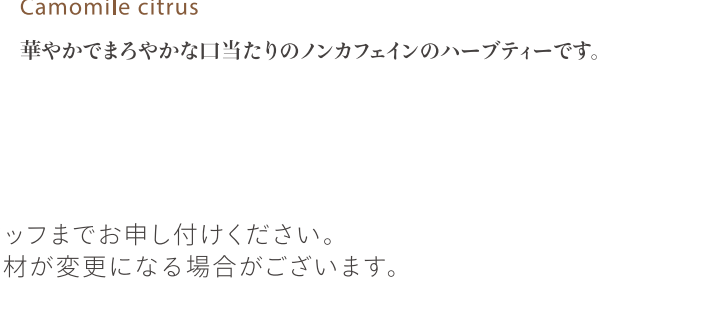
**ライス 230** (税込 253)  
Rice

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

**ガトーショコラ 763** (税込 839)  
Gateau chocolat



**アフォガート 700** (税込 770)  
Affogato

**パンナアイスクリーム 509** (税込 560)  
Vanilla ice cream

**【季節限定】パナコッタ レモン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)  
【ヘーゼルナッツ/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す。

# 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)  
Coffee

**アイスコーヒー 545** (税込 600)  
Ice coffee

**カプチーノ 618** (税込 680)  
Cappuccino

**アイスカフェオレ 618** (税込 680)  
Ice cafe au lait

**エスプレッソ 464** (税込 510)  
Espresso

**アイスティー 545** (税込 600)  
Ice tea

**ダーズリンティー 545** (税込 600)  
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

**クラフトジンジャーエール 591** (税込 650)  
Ginger Ale

**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)  
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)  
Camomile citrus  
華やかでさらやかな口当たりのアフリカンハーブティーです。

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。