

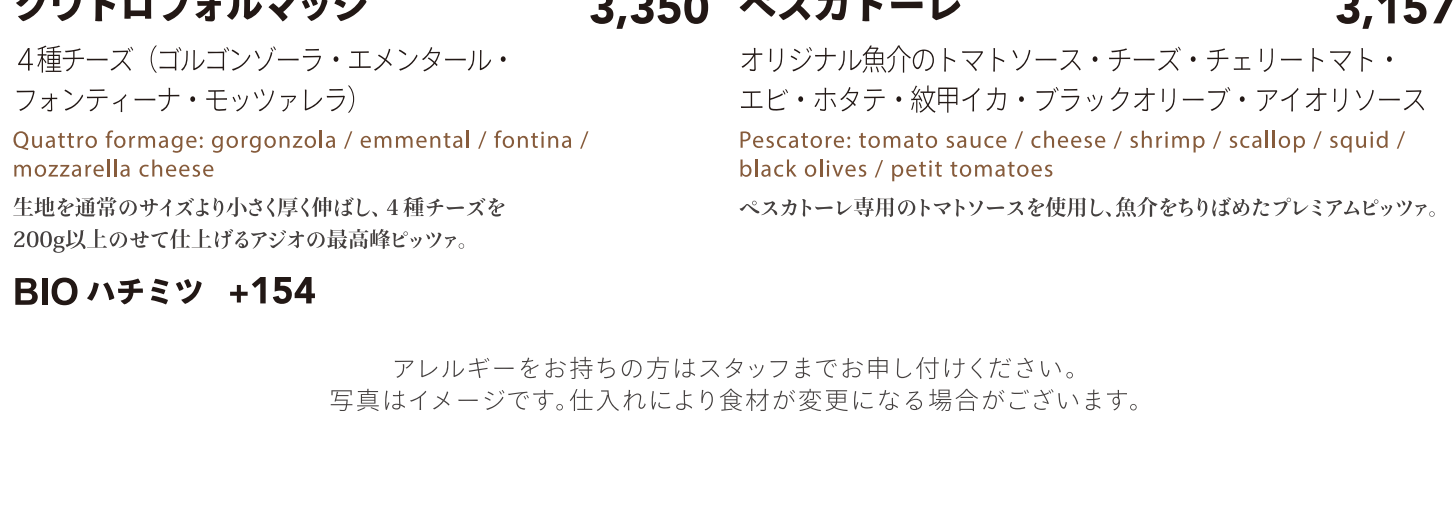
PIZZA



- マルゲリータ** 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。たっぷりと生地にかけてバジルの香りを活かして焼き上げます。
- マリナーラ** 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のピッツァです。
- ボスカイオーラ** 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）
Boscaglia: 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** 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** 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** 1,988
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** 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 peel
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癖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白ワインに合います。
- ジラソーレ** 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
ジラソーレは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削ってソースのように広げます。



- クワトロフォルマッジ** 3,350
4種チーズ（ゴンゾラ・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）し、4種チーズを200g以上つけて仕上げるアジオの最高峰ピッツァ。
- BIOハチミツ** +154
- ペスカトーレ** 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

- 紅スワイ蟹と丸スワイ蟹のトマトクリームソースフェットチーネ** 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か月熟成のパルメジャーノ** 1,820
Spaghetti with tomato sauce
ローストしたトマトを丸ごとひとつのせたスパゲティです。アジオの名物バ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削りたてでご提供いたします。
- 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** 1,850
Spaghetti with vegetables and oil sauce
ケールやズッキーニ、トビモ、セルパチコなど旬の野菜をセレクト。素材の旨味を味わえるヘルシーなバスタです。*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** 1,840
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ビシ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** 1,590
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** 2,250
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** 2,772
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** 2,552
Gnocchi with four kinds of cheese
アマレット 5cc +110 ※これはお酒です。甘くほろ苦いキルニ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＝平らな幅広い麺 タリオリーニ＝やや幅広い麺 ニョッキ＝じゃがいもと小麦でつくる団子状のバスタ
【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** 2,233
Risotto with Sakura shrimp
桜海老の旨味を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** 2,100
Risotto with porcini mushrooms and mushrooms
ポルチーニの旨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** 1,716
Carpaccio with white vinaigrette sauce
- 野菜のトマト煮込み カボナータ 2024** 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パ** 1,620
Canapes with ricotta cheese, tomato jam and fruit
- ガーリックシュリンプ** 660
Garlic shrimp
- ニョッキフリット グラナパダーノチーズ** 550
Fried Gnocchi
- エスカルゴとキノコの薪窯焼き** 1,584
Baked escargot and mushrooms
- ガーリックと香草のトースト** 770
Garlic toast
- ボルケッタの炭火焼き サルサ・ヴェルデ** 1,782
Charcoal-grilled homemade ham with pork belly
- 鶏の唐揚げ ごま塩とマスタード** 1,210
Deep-fried chicken with sesame salt and mustard
- 本日の切り立て生ハム** 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** 1,480
Chicken homemade ham with herb sauce
- シャルキュトリ3種盛り合わせ** 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おススメ!
- 豚バラ肉と香草の自家製ハム仕立てのボルケッタ** 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** R 1,190 S 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** R 1,480 S 840
Kale salad with grapefruit and feta cheese
- 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 1,760 S 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と焼き上げ、中はやわらかくふくらむと仕上げます。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 デミグラスソース 200g** 2,340
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** 2,651
Charcoal grilled chicken
- 新潟県「雪室熟成黄金豚」の炭火焼き 200g** 2,805
Charcoal grilled "Kogane" pork
- メキシコ産牛リブロースの炭火焼き 200g** 3,542
Charcoal grilled beef rib eye steak
- 霧降高原牛「Kirifuru」の炭火焼き** 150g 4,659
Charcoal grilled "Kirifuru" beef
200g 5,478 350g 9,218 500g 12,490
- カツオの青森焼き 320g** 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** 690
Today's soup
- 【季節限定】桜海老のポタージュ** 1,210
Potage of Sakura shrimps
釜揚げの桜海老をたっぷり使い、香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** 1,100
Onion gratin soup

- パン** 330
Bread
- ライス** 253
Rice
- パルメジャーノ・レッジャーノ (粉チーズ)** 330
Parmigiano reggiano

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

- 自家製ティラミス** 797
Tiramisu
- 自家製プリン** 748
Pudding
- 自家製バスクチーズケーキ オレンジソース** 990
Basque Cheesecake with orange sauce
- ガトーショコラ** 839
Gateau chocolat
- アフガート** 770
Affogato
- バニラアイスクリーム** 560
Vanilla ice cream
- 【季節限定】パンナコッタ レモンのコンフィチュールと6種ベリーソース** 880
Panna cotta with 6 kinds of berry sauce
- 季節のジェラート** 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した。

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** 600
Coffee
- アイスコーヒー** 600
Ice coffee
- カプチーノ** 680
Cappuccino
- アイスカフェオレ** 680
Ice cafe au lait
- エスプレッソ** 510
Espresso
- アイスティー** 600
Ice tea
- クラフトジンジャーエール** 650
Ginger Ale
- 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** 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** 670
Organic African nectar
目くせ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** 670
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。