

THE AGNES CAFÉ

MENU

WEEKDAY LUNCH 11:30 ~ 14:00 LO

WEEKEND & HOLIDAY LUNCH 11:30 ~ 15:00 LO

CAFÉ 14:00 ~ 21:00

DINNER 17:30 ~ 20:30 LO

料金は 2024 年 3 月現在のものです。諸事情により予告なしに料金を改定させていただく場合がございます。
メニュー料金にはサービス料と消費税 10%が含まれています。 *Consumption tax 10% & service charge are included in the price.
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様はご注文の際にスタッフまでお申し付けください。
*To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies.

DINNER COURSE MENU

BUONAROTTI / ¥5,500

AWAODORI chicken confit with salad & seasonal fruits
or Today's antipasto misto
or Lucania style mixed cheese tart with raw ham

Swordfish & zucchini ragout fresh pasta Chitarra 1/2
or Bacon, canola flower & YUZU spaghetti Peperoncino 1/2
or Minestrone

Herb roasted ROPPAKU pork, whole-grain mustard sauce
or Grilled salmon, mushroom & truffle balsamic sauce
or Sliced Angus beef ribeye Tagliata, red wine sauce +¥500

Caramelized apple pound cake with vanilla ice cream
or Mille-feuille of strawberry with strawberry sherbet
or Today's 3 kinds of gelato

Café

阿波尾鶏のコンフィ 旬のフルーツのサラダ添え
または 前菜盛り合わせ“アンティパストミスト”
または ルカニア風チーズタルト ハモンセラノー添え

カジキとズッキーニのラグー 生パスタ・キタッラ 1/2
または ベーコンと菜の花のペペロンチーノ 柚子風味 1/2
または ミネストローネ

六白豚のハーブロースト 山菜のフリット 粒マスタードソース
または サーモンのグリエ キノコとトリュフ香るバルサミコソース
または アンガス牛リブロースのタリアータ 赤ワインソース (+¥500)

キャラメリゼしたリンゴのパウンドケーキ バニラアイス添え
または いちごのミルフィーユ ストロベリーソルベ添え
または 本日のジェラート3種取り合わせ

コーヒー または 紅茶

AMENDOLA / ¥4,730

AWAODORI chicken confit with salad & seasonal fruits
or Today's antipasto misto
or Lucania style mixed cheese tart with raw ham

Herb roasted ROPPAKU pork, whole-grain mustard sauce
or Grilled salmon, mushroom & truffle balsamic sauce
or Sliced Angus beef ribeye Tagliata, red wine sauce +¥500

Caramelized apple pound cake with vanilla ice cream
or Mille-feuille of strawberry with strawberry sherbet
or Today's 3 kinds of gelato

Café

阿波尾鶏のコンフィ 旬のフルーツのサラダ添え
または 前菜盛り合わせ“アンティパストミスト”
または ルカニア風チーズタルト ハモンセラノー添え

六白豚のハーブロースト 山菜のフリット 粒マスタードソース
または サーモンのグリエ キノコとトリュフ香るバルサミコソース
または アンガス牛リブロースのタリアータ 赤ワインソース (+¥500)

キャラメリゼしたリンゴのパウンドケーキ バニラアイス添え
または いちごのミルフィーユ ストロベリーソルベ添え
または 本日のジェラート3種取り合わせ

コーヒー または 紅茶

ISOLA / ¥3,300

AWAODORI chicken confit with salad & seasonal fruits
or Today's antipasto misto
or Lucania style mixed cheese tart with raw ham

ROPPAKU pork spaghetti, Genovese or cream sauce
or Meat sauce fresh tagliatelle Bolognese
or Pizza Ortolana
or Pizza Funghi
or Pizza Prosciutto e Foglia mista
or Seafood risotto, basil sauce or tomato sauce +¥500

Caramelized apple pound cake with vanilla ice cream
or Mille-feuille of strawberry with strawberry sherbet
or Today's 3 kinds of gelato

Café

阿波尾鶏のコンフィ 旬のフルーツのサラダ添え
または 前菜盛り合わせ“アンティパストミスト”
または ルカニア風チーズタルト ハモンセラノー添え

六白豚と小松菜のスパゲティ ジェノベーゼ または クリームソース
または 淡路製麺製生パスタ・タリアテッレ ボロネーゼ
または ピッツァ・オルトラーナ
または ピッツァ・フンギ
または ピッツァ・生ハム&リーフ (+¥500)
または 魚介類のリゾット
バジルソース または トマトソース (+¥500)

キャラメリゼしたリンゴのパウンドケーキ バニラアイス添え
または いちごのミルフィーユ ストロベリーソルベ添え
または 本日のジェラート3種取り合わせ

コーヒー または 紅茶

APERITIVO SET アペリティーボセット

¥3,000

「アペリティーボ」はミラノ発祥で食前酒を飲みながら軽くお食事をつまむスタイル。イタリア全土で流行っているお食事のスタイルです。コースよりも気軽にお酒とおつまみがお楽しみいただけます。

Antipasto misto, Roasted Salsiccia & herb fried potato, with 2 glass of your favorite drinks
前菜盛り合わせ、サルシッチャロースト、ハーブフライドポテト、パンとドリンク2杯付き
グラスワイン、ビール（小瓶）、ウイスキー、梅酒、カクテル、ソフトドリンク各種より



APPETIZER

| | |
|---|-----------------------|
| Antipasto misto: Assorted daily selection appetizer plate for sharing 本日の前菜盛り合わせ“アンティパストミスト” シェアスタイル | ¥2,750 |
| AWAODORI chicken confit with salad & seasonal fruits 阿波尾鶏のコンフィ 旬のフルーツのサラダ添え | ¥1,500 |
| Grilled red leg shrimp wrapped with bacon, stewed lentil 生ハムを巻いた足赤海老のソテー レンズ豆の煮込み添え | ¥1,760 |
| Seafood Ajillo, with toast 海の幸のアヒージョ バケット添え | ¥1,760 |
| Mozzarella bufala & fruit tomato Salad “Caprese”, basil sauce 水牛モッツアレラブッフアラとフルーツトマトの“カプレーゼ” バジルソース | ¥2,200 Half ¥1,320 |
| Mixed fresh salad with tuna ツナ入り新鮮野菜のミックスサラダ | ¥1,650 Half ¥1,100 |
| Roasted Salsiccia & herb fried potato サルシッチャのローストとハーブ風味フライドポテト | ¥2,530 Half ¥1,540 |
| Lucania style mixed cheese tart with jamón serrano ルカニア風チーズタルト ハモンセラノー添え | ¥2,420 Half ¥1,430 |

SOUP

| | |
|--|--------------------|
| Minestrone: Seasonal vegetable soup ミネストローネ | ¥880 Small ¥550 |
| Today's soup 本日のスープ | ¥880 Small ¥550 |

MAIN DISH

| | |
|--|--------|
| Grilled salmon, mushroom & truffle balsamic sauce サーモンのグリエ キノコとトリュフの香るバルサミソース | ¥2,420 |
| Pan-roasted sea bream, seasonal vegetable & leek cream sauce 真鯛のソテー 旬野菜とポロネギのクリーミーソース | ¥2,420 |
| Herb roasted ROPPAKU pork, with fried wild vegetables, whole-grain mustard sauce 六白豚のハーブロースト 山菜のフリット 粒マスタードソース | ¥2,970 |
| Stewed AWAODORI chicken, hazelnuts sauce 阿波尾鶏の煮込み ノッチョーラソース | ¥2,970 |
| Milano style veal cutlet, with leaf salad, petit tomato & lemon ミラノ風仔牛のカツレツ リーフサラダ、プチトマト、レモン | ¥3,300 |
| Sliced Angus beef rib eye steak Tagliata, red wine sauce, with watercress & Grana Padano 豪州産アンガス牛リブローズのタリアータ 赤ワインソース クレソンとグラナパダーノ | ¥3,850 |
| Bread or Rice パン または ライス | ¥330 |



アグネスのピッツァはナポリのピッツェリアでシェア 70%を誇る
 トップブランド「カプート」社の小麦粉から作られた生地に、イタ
 リアから輸入したモツアレラチーズ、トマトソースを使用。ナポリ
 ピッツァ専用の石窯で高温で一気に焼き上げています。



PIZZA

| | |
|---|--------|
| Pizza Margherita: tomato sauce, mozzarella, basil ピッツァ・マルゲリータ： トマトソース、モツアレラ、バジル | ¥1,430 |
| Pizza Margherita D.O.C: tomato sauce, mozzarella bufala, basil ピッツァ・マルゲリータ D O C： トマトソース、水牛モツアレラブッフアラ、バジル | ¥1,760 |
| Pizza Siciliana: tomato sauce, anchovy, garlic, olive, caper, oregano, basil ピッツァ・シチリアーナ： トマトソース、アンチョビ、ガーリック、オリーブ、ケッパー、オレガノ、バジル | ¥1,430 |
| Pizza Bambino: mozzarella, bacon, tuna, corn ピッツァ・バンビーノ： モツアレラ、ベーコン、ツナ、コーン | ¥1,430 |
| Pizza Ortolana: tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables, anchovy ピッツァ・オルトナーラ： トマトソース、モツアレラ、季節のたっぷり野菜、アンチョビ | ¥1,650 |
| Pizza Carbonara: mozzarella, bacon, Grana Padano, raw egg, black pepper ピッツァ・カルボナーラ： モツアレラ、ベーコン、グラナパダーノ、生卵、ブラックペッパー | ¥1,650 |
| Pizza Funghi: tomato sauce, mozzarella, garlic sautéed mushroom ピッツァ・フンギ： トマトソース、モツアレラ、きのこのガーリックソテー | ¥1,760 |
| Pizza Bismarck: tomato sauce, mozzarella, ham serrano, raw egg ピッツァ・ビスマルク： トマトソース、モツアレラ、ロースハム、生卵 | ¥1,980 |
| Pizza Salsiccia: tomato sauce, mozzarella, salsiccia, broccoli ピッツァ・サルシッチャ： トマトソース、モツアレラ、サルシッチャ、ブロッコリー | ¥1,980 |
| Pizza Pescatora: tomato sauce, seafood, mozzarella ピッツァ・ペスカトーレ： トマトソース、魚介類、モツアレラ | ¥2,090 |
| Pizza Prosciutto e Foglia mista: mozzarella, raw ham, mixed green leaf ピッツァ・生ハム&リーフ： モツアレラ、生ハム（ハモンセラノー）、ミックスリーフ | ¥2,200 |
| Pizza Quattro Formaggi: mozzarella, taleggio, gorgonzola, Grana Padano, with honey ピッツァ・クアトロフォルマッジ： モツアレラ、タレggio、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ *ハチミツ付き | ¥2,310 |

TOPPING 追加トッピング

Garlic ニンニク +¥120 / Olive オリーブ +¥180 / Capper ケッパー +¥180
 Raw egg 生卵 +¥180 / Tuna ツナ +¥280 / Anchovy アンチョビ +¥280
 Mushroom きのこと +¥360 / Cherry tomato プチトマト +¥360

*Half & half is available. ハーフ&ハーフも承ります。

*Bianca pizza: Without tomato sauce is available. トマトソースを使用しないピッツァ・ビアンカも承ります。

RISOTTO

| | |
|--|-------------------------|
| Seasonal vegetables risotto with jamón serrano 生ハム（ハモンセラノー）を添えた旬野菜のリゾット | ¥1,650 Grande ¥2,475 |
| Seafood risotto, basil sauce or tomato sauce 魚介類のリゾット バジルソース または トマトソース | ¥2,200 Grande ¥3,300 |
| 4 kinds of mushroom & Gorgonzola risotto 4種きのことゴルゴンゾーラのリゾット | ¥2,200 Grande ¥3,300 |

PASTA

| | |
|--|-------------------------|
| Fruits tomato, basil & mozzarella tomato cream spaghetti フルーツトマトとバジル、モツアレチーズのトマトクリームスパゲティ | ¥1,320 Grande ¥1,980 |
| Carbonara spaghetti with bacon スパゲティ・カルボナーラ ベーコン入り | ¥1,320 Grande ¥1,980 |
| Meat sauce fresh tagliatelle Bolognese 淡路麺業製生パスタ使用 ラグーのタリアテッレ・ボロネーゼ | ¥1,870 Grande ¥2,860 |
| Seafood tomato sauce spaghetti Pescatora 魚介類のトマトソーススパゲティ・ペスカトーレ | ¥1,980 Grande ¥2,970 |
| Swordfish & zucchini ragout fresh pasta Chitarra カジキとズッキーニのラグー 淡路製麺生パスタ・キタツラ トマトソース | ¥1,760 Grande ¥2,640 |
| Bacon, canola flower & YUZU citron spaghetti Peperoncino ベーコンと菜の花のペペロンチーノ 柚子風味 | ¥1,450 Grande ¥2,150 |
| ROPPAKU pork & Komatsuna spaghetti, Genovese or cream sauce *choice 六白豚と小松菜のスパゲティ ジェノベーゼ または クリーミーソース | ¥1,760 Grande ¥2,640 |

SNACK

| | |
|---|--------|
| BLT sandwich: Bacon, lettuce & tomato BLTサンドウィッチ ベーコン、レタス、トマト | ¥1,320 |
| Clubhouse sandwich: grilled chicken, egg, bacon, lettuce & tomato クラブハウスサンドウィッチ チキン、エッグ、ベーコン、レタス、トマト | ¥1,650 |
| Beef curry rice ビーフカレーライス | ¥1,980 |
| Seafood curry rice シーフードカレーライス | ¥1,980 |
| Vegetable curry rice ベジタブルカレーライス | ¥1,320 |

KID'S MENU with corn soup, juice & ice cream *For only under elementary school kids

コーンスープ、ジュース、アイスクリーム付き *ご注文は小学生以下に限ります。

| | |
|---|--------|
| Kid's pasta: tomato ketchup sauce spaghetti with tuna, ham & sweet corn キッズパスタ ツナとハム、コーンのナポリタン | ¥1,100 |
| Kid's sandwich: Ham & scrambled egg, with fried potato キッズサンドウィッチ ハムとスクランブルエッグ、ポテトフライ添え | ¥1,100 |
| Kid's rice gratin: meat sauce & tomato sauce doria キッズドリア ミートソースとトマトソースのグラタンライス | ¥1,100 |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| Today's 3 kinds of Gelato 本日のジェラート3種取り合わせ | ¥990 |
| Your favorite cake from the Agnes Pastry Boutique アグネス・ペストリーブティックよりお好きなケーキ | ¥580~ |

CAFÉ & DRINK

| | | |
|---|--|----------------------|
| Coffee Blended / American / Iced | コーヒー ブレンド / アメリカン / アイス | ¥600 |
| Caffe latte / Chocolate caffe latte | カフェラテ / ショコラカフェラテ | ¥700 |
| Cappuccino / Maple syrup cappuccino | カプチーノ / メイプルカプチーノ | ¥700 |
| Espresso | エスプレッソ | ¥450 |
| Tea by MARIAGE FRÈRES Marco Polo Darjeeling Himalaya Orange Pekoe Ceylan Rouge Metis *decaf French Breakfast Tea Earl Grey Imperial | 紅茶（マリアージュフレール） マルコポーロ： アジアの花と果物の甘い芳香 ダージリンヒマラヤ： なめらかなマスカット香味 オレンジペコセイロン： ミルクに合う甘くマイルドな味 ルージュメティス： 花とベリーの甘い香り *ノンカフェイン フレンチブレックファーストティー： チョコレートの芳醇な香り アールグレイインペリアル： ベルガモットの香り | ¥800 |
| Herb tea by MARIAGE FRÈRES Casablanca *caffeine-free Thé sur Le Nil *caffeine-free Verbena Citrodora *caffeine-free | ハーブティー（マリアージュフレール）*ノンカフェイン カサブランカ： ミント緑茶とベルガモット紅茶の爽快 テ シュルル ニル： ナイル緑茶にレモンとバニラの香り レモンヴァーベナ： 柑橘系の香りのイブニングティー | ¥800 |
| Iced Darjeeling tea | アイスダージリンティー | ¥600 |
| Smoothie Mango / Peach & apple / Banana & milk Mix berry / Coffee, chocolate & milk | スムージー マンゴー / ピーチアップル / バナナミルク ミックスベリー / コーヒーチョコレートミルク | ¥800 |
| Juice Orange / Grapefruits / Apple Cranberry / Mango / Peach | ジュース オレンジ / グレープフルーツ / アップル クランベリー / マンゴー / ピーチ | ¥700 |
| Flavored ice tea Mango / Peach / Litchi | フレーバーアイスティー マンゴー / ピーチ / ライチ | ¥700 |
| Soda Lemon / Raspberry / Blueberry | ソーダ レモン / ラズベリー / ブルーベリー | ¥700 |
| Coca cola / Ginger ale Oolong tea Sparkling mineral water | コカコーラ / ジンジャーエール ウーロン茶 スパークリングミネラルウォーター | ¥450 ¥450 ¥450 |

| | | |
|---|--|----------------------|
| Beer KIRIN HEARTLAND 330ml / PERONI 330ml KIRIN ICHIBAN 500ml / ASAHI SUPER DRY 500ml SUNTORY NAMA 500ml | ビール キリンハートランド 330ml / ペローニ 330ml キリン一番搾り 500ml / アサヒスーパードライ 500ml サントリー生ビール 500ml | ¥700 ¥800 ¥800 |
| No-alcohol Beer 334ml KIRIN ZERO-ICHI / ASAHI ZERO DRY | ノンアルコールビール キリンゼロイチ 334ml / アサヒゼロドライ 334ml | ¥600 |
| Wine Glass / Bottle | ワイン *ワインリストをご覧ください。 グラスワイン / ボトルワイン | ¥900~ / ¥2,400~ |
| No-alcohol Organic Wine from France Glass / Bottle | ノンアルコールワイン グラスワイン / ボトルワイン | ¥1,200 / ¥4,400 |
| Cocktail | カクテル各種 *ワインリストをご覧ください。 | ¥700 |
| No-alcohol Cocktail | ノンアルコールカクテル各種 *ワインリストをご覧ください。 | ¥700 |