

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 2023 年 8 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

Today's antipasto misto
or Roasted red leg shrimp with garlic butter
or Lucania style mixed cheese tart with raw ham

Minestrone
or Sea bream & green pepper spaghetti aglio olio 1/2
or Red wine stewed beef cheek fresh pasta 1/2

Roasted AWAODORI chicken, Rigatoni, balsamic sauce
or Pan-roasted swordfish, with sauce of crab & leek
or Sliced Angus beef ribeye Tagliata, red wine sauce +¥500

Mango semifreddo, caramel sauce
or Tiramisu
or Today's 3 kinds of gelato

Café

前菜盛り合わせ “アンティパストミスト”
または 足赤海老のガーリックバターロースト
または ルカニア風チーズタルト ハモンセラノー添え

ミネストローネ
または 真鯛とししとうのスパゲティ・アーリオオーリオ 1/2
または 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 淡路島産生パスタ 1/2

阿波尾鶏のロティ デュクセルとモツアレラのリガトーニ バルサミソース
または メカジキのソテー ズワイガニと長ネギのソース
または 豪州産アンガスビーフブロースのタリアータ
赤ワインソース (+¥500)

マンゴーのセミフレッド キャラメルソース
または ティラミス
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

Today's antipasto misto
or Roasted red leg shrimp with garlic butter
or Lucania style mixed cheese tart with raw ham

Roasted AWAODORI chicken, Rigatoni, balsamic sauce
or Pan-roasted swordfish, with sauce of crab & leek
or Sliced Angus beef ribeye Tagliata, red wine sauce +¥500

Mango semifreddo, caramel sauce
or Tiramisu
or Today's 3 kinds of gelato

Café

前菜盛り合わせ “アンティパストミスト”
または 足赤海老のガーリックバターロースト
または ルカニア風チーズタルト ハモンセラノー添え

阿波尾鶏のロティ デュクセルとモツアレラのリガトーニ バルサミソース
または メカジキのソテー ズワイガニと長ネギのソース
または 豪州産アンガスビーフブロースのタリアータ
赤ワインソース (+¥500)

マンゴーのセミフレッド キャラメルソース
または ティラミス
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

Today's antipasto misto
or Roasted red leg shrimp with garlic butter
or Lucania style mixed cheese tart with raw ham

Tokushima pork spaghetti Puttanesca
Swordfish spaghetti Puttanesca
or Meat sauce fresh tagliatelle Bolognese
or Pizza Margherita D.O.C.
or Pizza Carbonara
or Pizza Pescatora +¥300
or Seasonal vegetables risotto with jamón serrano

Mango semifreddo, caramel sauce
or Tiramisu
or Today's 3 kinds of gelato

Café

前菜盛り合わせ “アンティパストミスト”
または 足赤海老のガーリックバターロースト
または ルカニア風チーズタルト ハモンセラノー添え

金時ポークのスパゲティ・プッタネスカ
または メカジキのスパゲティ・プッタネスカ
または 生パスタ・タリアテッレ ポロネーゼ
または ピッツァ・マルゲリータ D O C
または ピッツァ・カルボナーラ
または ピッツァ・ペスカトーレ (+¥500)
または 生ハムを添えた旬野菜のリゾット

マンゴーのセミフレッド キャラメルソース
または ティラミス
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 ¥2,750
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

Roasted red leg shrimp with garlic butter ¥2,700
徳島産足赤海老のガーリックバターロースト

Terrine of pork & dried fruits ¥1,800
国産ポークとドライフルーツのテリーヌ

Oven grilled Hokkaido Caciocavallo cheese & season vegetables ¥2,000
北海道産カチョカヴァロチーズとごろごろ野菜のオーブン焼き

Mozzarella bufala & fruit tomato Salad “Caprese”, basil sauce ¥2,200
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
Half ¥1,320

Mixed fresh salad with tuna ¥1,650
ツナ入り新鮮野菜のミックスサラダ
Half ¥1,100

Roasted Salsiccia & herb fried potato ¥2,530
サルシッチャのローストとハーブ風味フライドポテト
Half ¥1,540

Lucania style mixed cheese tart with jamón serrano ¥2,420
ルカニア風チーズタルト ハモンセラノー添え
Half ¥1,430

SOUP

Minestrone: Seasonal vegetable soup ¥880
ミネストローネ
Small ¥550

Today's soup ¥880
本日のスープ
Small ¥550

MAIN DISH

Lightly stewed sea bream & seasonal vegetables ¥2,700
真鯛と季節野菜の軽いトマト煮込み

Pan-roasted swordfish, with sauce of crab & Japanese leek ¥2,700
メカジキのソテー ズワイガニと長ネギのソース

Grilled Tokushima pork with Pecorino Romano cheese risotto, mushroom & red wine sauce ¥2,400
金時ポークのグリルとペコリーノロマーノチーズのリゾット きのこ赤ワインのソース

Roasted AWAODORI chicken, with Rigatoni of Duxelle & mozzarella, balsamic sauce ¥2,400
阿波尾鶏のロティ デュクセルとモッツアレラのリガトーニ バルサミコソース

Milano style veal cutlet, with leaf salad, petit tomato & lemon ¥3,300
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

Sliced Angus beef rib eye steak Tagliata, balsamic sauce, with rocket leaf & grana padano ¥3,850
豪州産アングス牛リブローズのタリアータ バルサミコソース ルッコラとグラナパダーノ

Bread or Rice ¥330
パン または ライス



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DOC： 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
Sea bream & green pepper spaghetti aglio olio 真鯛とししとうのスパゲティ・アーリオオーリオ	¥1,600 Grande ¥2,500
Red wine stewed beef cheek fresh pasta chitarra 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 淡路麺業製生パスタ・キタッラ	¥2,300 Grande ¥3,200
Tokushima pork, olive, anchovy & capper spaghetti Puttanesca 金時ポークとオリーブ、アンチョビ、ケッパーのスパゲティ・プッタネスカ	¥1,600 Grande ¥2,500
Swordfish, olive, anchovy & capper spaghetti Puttanesca メカジキとオリーブ、アンチョビ、ケッパーのスパゲティ・プッタネスカ	¥1,600 Grande ¥2,500

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	¥480~

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 500ml / ASAHI SUPER DRY 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	¥700 ¥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