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 2025 年 6 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、食事制限がおあ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

These dinner courses include bread, coffee or tea.　ディナーコースにはパン、コーヒーまたは紅茶が含まれます。

BUONAROTTI / ¥6,000　Appetizer, Fish dish, Meat dish, Pasta, Dessert *Choose one menu
ブオナロティ（５品）：前菜、魚料理、肉料理、パスタ、デザートよりお好きなメニュー

AMENDOLA / ¥5,000　Appetizer, Fish dish or Meat dish, Pasta, Dessert *Choose one menu
アメンドラ（４品）：前菜、魚料理または肉料理、パスタ、デザートよりお好きなメニュー

Appetizer　**前菜**
Smoked salmon with sour cream dip
スモークサーモンとサワークリームのディップ
Today's antipasto misto
前菜盛り合わせ“アンティパストミスト”
Lucania style mixed cheese tart with raw ham
ルカニア風チーズタルト　ハモンセラーノ添え

Fish dish　**魚料理**
Roasted sea bream with bread crust, white wine sauce
真鯛のクルート　ソースヴァンブラン

Meat dish　**肉料理**
Tomato stewed AWAODORI chicken & olive Ligurian style
阿波尾鶏とオリーブのトマト煮込み　リグーリア風
Sliced Angus beef ribeye Tagliata, red wine sauce　+¥1,000
アンガス牛リブロースのタリアータ　赤ワインのソース

Pasta　**パスタ**　**＊淡路製麺製生パスタ使用。50ｇ・100ｇ・150ｇよりお選びください。**
Kagawa olive pork spaghetti Aglio e olio, with yuzu citron flavor
香川県産オリーブポークのスパゲティ・アーリオオーリオ　柚子風味
Sea bass & fresh tomato spaghetti basil sauce Genovese
スズキとフレッシュトマトのスパゲティ・ジェノベーゼ

Dessert　**デザート**
Semifreddo of mango & pistachio
マンゴーとピスタチオのセミフレッド
Today's AWA-WASANBONTO cane sugar tiramisu, with lemon sherbet
本日の阿波和三盆糖ティラミス　レモンシャーベット添え
Today's 3 kinds of gelato
本日のジェラート３種取り合わせ

ISOLA / ¥3,500　Appetizer, Pasta or Pizza or Risotto, Dessert *Choose one menu
イゾラ（３品）：前菜、パスタまたはピッツァまたはリゾット、デザートよりお好きなメニュー

Pasta / Pizza / Risotto　**パスタ、ピッツァ、リゾット**

SAWARA mackerel Linguine, basil sauce Genovese
アオリイカとイカスミのタリオリーニ
Meat sauce fresh tagliatelle Bolognese
タリアテッレ・ボロネーゼ　＊淡路製麺製生パスタ使用
Pizza Margherita D.O.C: tomato sauce, mozzarella bufala, basil
ピッツァ・マルゲリータ DOC
Pizza Ortolana: tomato sauce, mozzarella, anchovy, summer vegetables
夏野菜のピッツァ・オルトラーナ：　トマトソース、モツァレラ、季節の野菜いろいろ
Pizza California: mozzarella, cream, bacon, tomato, cheddar, BBQ sauce　＋¥500
ベーコンとフレッシュトマトのピッツァ・カリフォルニア：　モツァレラ、チェダー、ＢＢＱソース、グラナパダーノ
Seasonal vegetables risotto with jamón serrano
生ハムを添えた旬野菜のリゾット

A LA CARTE

APPETIZER

Antipasto misto: Assorted daily selection appetizer plate for sharing *for two person ¥3,300
本日の前菜盛り合わせアンティパストミスト　シェアスタイルにて　＊２名様分

Smoked salmon with sour cream dip ¥1,980
スモークサーモンのサワーディップ Half ¥1,320

Fried red leg shrimp & AOIIKA squid, with basil sauce ¥3,300
足赤海老とアオリイカのフリット　バジルソース Half ¥2,200

Salad of pancetta & fruits tomato, balsamic dressing ¥2,200
パンチェッタとフルーツトマトのサラダ　バルサミコドレッシング Half ¥1,430

Mozzarella bufala & fruit tomato Salad Caprese, basil sauce ¥2,420
水牛モッツァレラブッファラとフルーツトマトのカプレーゼ　バジルソース Half ¥1,650

Mixed fresh salad with tuna ¥1,980
ツナ入り新鮮野菜のミックスサラダ Half ¥1,320

Roasted Salsiccia & herb fried potato ¥2,750
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 ¥1,980

Lucania style mixed cheese tart with jamón serrano ¥2,420
ルカニア風チーズタルト　ハモンセラーノ添え Half ¥1,540

SOUP

Minestrone: Seasonal vegetable soup ¥990
ミネストローネ Small ¥660

Today's soup ¥990
本日のスープ Small ¥660

MAIN DISH

Tomato stewed AWAODORI chicken & olive Ligurian style ¥2,640
阿波尾鶏とオリーブのトマト煮込み　リグーリア風

Roasted sea bream with bread crust, white wine sauce ¥2,970
真鯛のクルート　ヴァンブランソース

Grilled Kagawa pork with honey mustard, balsamic sauce ¥3,190
香川県産オリーブポークのハニーマスタードグリル　バルサミコソース

Sea bass aqua pazza with clam & petit tomato ¥2,750
スズキのアクアパッツァ

Milano style beef rump cutlet, cherry tomato checca sauce, lemon, balsamic ¥3,300
ミラノ風国産牛ランプ肉のカツレツ　プチトマトのケッカソース、レモン、バルサミコ

Sliced Angus beef rib eye steak Tagliata, with arugula & Grana Padano, red wine sauce ¥4,180
豪州産アンガス牛リブロースのタリアータ ルッコラとグラナパダーノ　赤ワインソース

Bread or Rice ¥330
パン　または　ライス

PIZZA CLASSICS

Pizza Margherita: tomato sauce, mozzarella, basil ¥1,650
ピッツァ・マルゲリータ：　トマトソース、モツァレラ、バジル

Pizza Margherita D.O.C: tomato sauce, mozzarella bufala, basil ¥1,980
ピッツァ・マルゲリータＤＯＣ：　トマトソース、水牛モツァレラブッファラ、バジル

Pizza Siciliana: tomato sauce, anchovy, garlic, olive, caper, oregano, basil ¥1,650
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

Pizza Bambino bianca: mozzarella, bacon, tuna, corn ¥1,650
ピッツァ・バンビーノ・ビアンカ：　モツァレラ、ベーコン、ツナ、コーン

Pizza Funghi: tomato sauce, mozzarella, garlic sautéed mushroom ¥1,980
ピッツァ・フンギ：　トマトソース、モッツァレラ、きのこのガーリックソテー

Pizza Pescatora: tomato sauce, seafood, mozzarella ¥2,310
ピッツァ・ペスカトーレ：　トマトソース、魚介類、モッツァレラ

Pizza Quattro Formaggi: mozzarella, taleggio, gorgonzola, Grana Padano, with honey ¥2,420
ピッツァ・クアトロフォルマッジ：　モツァレラ、タレッジオ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ　＊ハチミツ付き

SEASONAL PIZZA

Pizza Bolognese: tomato sauce, mozzarella, beef meat sauce, fried eggplant ¥2,640
国産牛ボロネーゼとナスのフリットのピッツァ：　モツァレラ、トマトソース、グラナパダーノ

Pizza Pissaladière: tomato sauce, petit tomato, anchovy, olive, thyme, rosemary, oregano, garlic ¥1,650
淡路島産新タマネギのピッツァ・ピサラディエール：　トマトソース、プチトマト、アンチョビ、オリーブ、香草、ガーリック

Pizza Biancaneve: squid, sour cream, mozzarella *with honey ¥2,640
アオリイカとサワークリームのピッツァ・ビアンカネーヴェ：　モツァレラ、グラナパダーノ　＊ハチミツ付き

Pizza California: mozzarella, cream, bacon, tomato, cheddar, BBQ sauce ¥2,530
ベーコンとフレッシュトマトのピッツァ・カリフォルニア：　モツァレラ、チェダー、ＢＢＱソース、グラナパダーノ

Pizza Hawaiian: pork loin ham, mozzarella, cream, pineapple, petit tomato ¥2,530
アグネス風ピッツァ・ハワイアン：　ロースハム、モツァレラ、パイナップル、プチトマト、グラナパダーノ

Pizza Ortolana: tomato sauce, mozzarella, anchovy, summer vegetables ¥1,760
夏野菜のピッツァ・オルトラーナ：　トマトソース、モツァレラ、季節の野菜いろいろ

TOPPING　追加トッピング

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

＊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 ¥1,760
生ハム（ハモンセラーノ）を添えた旬野菜のリゾット　Grande ¥2,530

Seafood risotto, basil sauce or tomato sauce ¥2,310
魚介類のリゾット　バジルソース または トマトソース　Grande ¥3,520

4 kinds of mushroom & Gorgonzola risotto ¥2,310
４種きのことゴルゴンゾーラのリゾット　Grande ¥3,520

PASTA

Fruits tomato, basil & mozzarella tomato cream spaghetti フルーツトマトとバジル、モツァレラチーズのトマトクリームスパゲティ	80g Grande 120g	¥1,430 ¥2,090
Carbonara spaghetti with bacon スパゲティ・カルボナーラ　ベーコン入り	80g Grande 120g	¥1,430 ¥2,090
Meat sauce fresh tagliatelle Bolognese ラグーのタリアテッレ・ボロネーゼ　＊淡路麺業製生パスタ使用	120g Grande 180g	¥1,980 ¥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	80g Grande 120g	¥2,200 ¥3,190
Kagawa olive pork spaghetti Aglio e olio, with yuzu citron flavor 香川県産オリーブポークのスパゲティ・アーリオオーリオ　柚子風味	80g Grande 120g	¥1,540 ¥2,200
Sea bass & fresh tomato spaghetti basil sauce Genovese スズキとフレッシュトマトのスパゲティ・ジェノベーゼ	80g Grande 120g	¥2,200 ¥3,190
SAWARA mackerel Linguine, basil sauce Genovese アオリイカとイカスミのタリオリーニ	80g Grande 120g	¥2,200 ¥3,190

SNACK

BLT sandwich: Bacon, lettuce & tomato ＢＬＴサンドウィッチ　ベーコン、レタス、トマト	¥1,430
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	¥1,760
Beef curry rice ビーフカレーライス	¥2,090
Seafood curry rice シーフードカレーライス	¥2,090
Vegetable curry rice ベジタブルカレーライス	¥1,430

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

Café baumkuchen with maple syrup or confiture カフェバウム　各種（メイプルシロップ付き　または　自家製コンフィチュール付き）	¥900～
Today's 3 kinds of Gelato 本日のジェラート３種取り合わせ	¥1,100
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	¥650～

Cake set　ケーキセット　＊カフェドリンクとセットでご注文いただくと、ケーキ代より　－¥100　となります。

CAFÉ & DRINK

Cake set　ケーキセット　＊カフェドリンクとセットでご注文いただくと、ケーキ代より　ー¥100　となります。

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	¥900
Herb tea by MARIAGE FRÈRES Casablanca *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 レモンヴァーベナ：　柑橘系の香りのイブニングティー	¥900
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 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 / 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 / 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	コカコーラ / ジンジャーエール	¥500
Oolong tea	ウーロン茶	¥500
Sparkling mineral water	スパークリングミネラルウォーター	¥500

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 キリン一番搾り　500ml / アサヒスーパードライ　500ml ペローニ　330ml / サントリー生ビール　500ml	 ¥700 ¥900 ¥900
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。	¥800
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。	¥800