

THE AGNES CAFÉ

MENU

WEEKDAY LUNCH 11:30 ~ 14:00 LO

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

CAFÉ 14:00 ~ 17:30

DINNER 17:30 ~ 21:00 LO

料金は 2021 年 12 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 / ¥4,950

Antipasto misto
or Smoked salmon & orange salad
or Lucania style mixed cheese tart with Prosciutto

Minestrone
or Yellowtail & mushroom spaghetti "Genovese" 1/2
or AWAODORI chicken & cauliflower spaghetti "Arrabbiata" 1/2

Roasted SAWARA mackerel, urchin cream sauce
or Roasted pork & mozzarella with raw ham "Saltimbocca"
or Grilled Australian beef rib slice "Tagliata"

Chocolate tart with strawberry & strawberry sherbet
or Hot apple pie & vanilla ice cream
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 スモークサーモンとオレンジのサラダ
または ルカニア風チーズタルト プロシュート添え

ミネストローネ
または スダチブリときのこのスパゲティ・ジェノベーゼ (1/2)
または 阿波尾鶏とカリフラワーのスパゲティ・アラビアータ (1/2)

サワラのロティ ユニクリームソース
または 金時ポークとモツアレラのサルティンボッカ
または アンガス牛のタリアータ

苺のタルトショコラ 苺のシャーベット添え
または 紅玉りんごの温かいアップルパイ バニラアイス添え
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 / ¥4,180

Antipasto misto
or Smoked salmon & orange salad
or Lucania style mixed cheese tart with Prosciutto

Roasted SAWARA mackerel, urchin cream sauce
or Roasted pork & mozzarella with raw ham "Saltimbocca"
or Grilled Australian beef rib slice "Tagliata"

Chocolate tart with strawberry & strawberry sherbet
or Hot apple pie & vanilla ice cream
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 スモークサーモンとオレンジのサラダ
または ルカニア風チーズタルト プロシュート添え

サワラのロティ ユニクリームソース
または 金時ポークとモツアレラのサルティンボッカ
または アンガス牛のタリアータ

苺のタルトショコラ 苺のシャーベット添え
または 紅玉りんごの温かいアップルパイ バニラアイス添え
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 / ¥2,750

Minestrone 1/2

Mussels & fresh tomato spaghetti cream sauce
or Meat sauce tagliatelle "Bolognese"
or Pizza Margherita D.O.C
or Pizza Funghi
or Pizza Diavola +¥300

Chocolate tart with strawberry & strawberry sherbet
or Hot apple pie & vanilla ice cream
or Today's 3 kinds of gelato

Café

ミネストローネ (1/2)

白フグとカブのスパゲティ クリームソース
または タリアテッレ・ボロネーゼ
または ピッツァ・マルゲリータ D O C
または ピッツァ・フンギ
または ピッツァ・ディアボラ (+¥300)

苺のタルトショコラ 苺のシャーベット添え
または 紅玉りんごの温かいアップルパイ バニラアイス添え
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

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
Affettato misto: Italian cold cut meat platter, pickles, olive イタリア産薄切りハムとサラミの盛り合わせ “アッフェタートミスト”	¥2,640 Half ¥1,540
Pork pate wrapped with Tokushima premium beef 徳島産三ツ星ビーフで包んだ田舎風ポークパテ	¥2,530 Half ¥1,430
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	¥1,320 Half ¥880
Smoked salmon & orange salad スモークサーモンとオレンジのサラダ	¥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	¥2,420 Half ¥1,430
Lucania style mixed cheese tart with Prosciutto ルカニア風チーズタルト プロシュート添え	¥2,200 Half ¥1,320

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

Tomato stewed today's seafood “Zuppa di pesce” 本日の魚介類のトマト煮込み ズッパ・ディ・ペッシェ	¥3,300
Roasted SAWARA mackerel, urchin cream sauce サワラのロティ ウニクリームソース	¥3,520
Roasted pork & mozzarella with raw ham “Saltimbocca” 徳島産金時ポークとモッツアレラのサルティンボッカ	¥3,300
Grilled AWAODORI chicken, truffle flavored mushroom sauce 阿波尾鶏のグリル トリュフ風味のキノコソース	¥3,300
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, balsamic sauce, with baby leaf & Parmigiano 豪州産アンガス牛リブローズのタリアータ バルサミコソース ベビーリーフとパルミジャーノ	¥3,850
Bread or Rice パン または ライス	¥330

“EVENING SET” オードブル&ドリンク「イブニングセット」 17:30~19:00LO

Antipasto misto 1/2 or Roasted Salsiccia & herb fried potato 1/2, with 2 glass of your favorite drinks 前菜盛り合わせ* または サルシッチャのロースト* パンとドリンク2杯付き *ハーフサイズとなります。 グラスワイン、ビール、ウイスキー、梅酒、カクテル、ソフトドリンク各種よりお選びください。	¥2,420
---	--------



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

Margherita: tomato sauce, mozzarella, basil ¥1,320
マルゲリータ トマトソース、モツアレラ、バジル

Margherita D.O.C: tomato sauce, mozzarella bufala, basil ¥1,650
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

Funghi: tomato sauce, mozzarella, sautéed mushroom ¥1,650
フンギ トマトソース、モツアレラ、きのこのソテー

Diavola: tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil ¥1,925
ディアボラ トマトソース、モツアレラ、スパイシーサラミ、バジル

Pescatora: tomato sauce, seafood, mozzarella ¥1,980
ペスカトーレ トマトソース、魚介類、モツアレラ

Prosciutto e misticanza: mozzarella, raw ham, baby leaf ¥2,035
生ハムとベビーリーフ モツアレラ、生ハム

Quattro formaggi: mozzarella, taleggio, gorgonzola, grana padano ¥2,200
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

Salsiccia: tomato sauce, mozzarella, salsiccia, broccoli ¥1,925
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

Siciliana: tomato sauce, anchovy, garlic, olive, caper, oregano, basil ¥1,320
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

Bambino: mozzarella, bacon, tuna, corn ¥1,320
バンビーノ モツアレラ、ベーコン、ツナ、コーン

Bismarck: tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, egg ¥1,870
ビスマルク トマトソース、モツアレラ、プロシュートコット、玉子

TOPPING 追加トッピング

Garlic ニンク +¥110 / Olive オリーブ +¥165 / Capper ケッパー +¥165
Raw egg 生卵 +¥165 / Tuna ツナ +¥275 / Anchovy アンチョビ +¥275
Mushroom きのこと +¥330 / Cherry tomato プチトマト +¥330

*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。

DESSERT

Today's 3 kinds of Gelato ¥880
本日のジェラート 3種取り合わせ

Your favorite cake from the Agnes Pastry Boutique ¥480~
アグネス・ペストリーブティックよりお好きなケーキ

* Consumption tax 10% & service charge are included in the price. 上記料金は消費税 10%およびサービス料を含みます。

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 pancetta パンチェッタ入りスパゲティ “カルボナーラ”	¥1,320 Grande ¥1,980
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
Meat sauce tagliatelle “Bolognese” ラグーのタリアテッレ “ボロネーゼ”	¥1,760 Grande ¥2,540
AWAODORI chicken & cauliflower spaghetti “Arrabbiata” 阿波尾鶏とカリフラワーのスパゲティ “アラビアータ”	¥1,980 Grande ¥2,970
Yellowtail & mushroom spaghetti “Genovese” スタチブリとキノコのスパゲティ “ジェノベーゼ”	¥2,090 Grande ¥3,080
Tokushima pork & fried Lily bulb spaghetti “Peperoncino” 徳島産金時ポークと百合根のスパゲティ “ペペロンチーノ”	¥1,980 Grande ¥2,970

RISOTTO

Seasonal vegetables risotto with prosciutto di Parma パルマ産生ハム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
Porcini & Gorgonzola risotto ポルチャーニとゴルゴンゾーラのリゾット	¥2,200 Grande ¥3,300

SNACK

BLT sandwich: Bacon, lettuce & tomato B L T 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	¥990
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	¥990
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	¥990

CAFÉ & DRINK

Coffee Blended / American / Iced	コーヒー ブレンド / アメリカン / アイス	¥550
Caffe latte / Chocolate caffe latte	カフェラテ / ショコラカフェラテ	¥660
Cappuccino / Maple syrup cappuccino	カプチーノ / メイプルカプチーノ	¥660
Espresso	エスプレッソ	¥440
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: 花とベリーの良い香り *ノンカフェイン フレンチブラ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	¥660
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	¥660
Iced Darjeeling tea	アイスダージリンティー	¥550
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	¥660
Juice Orange / Grapefruits / Apple Cranberry / Mango / Peach / Banana	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 / バナナ	¥660
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	¥660
Soda Lemon / Raspberry / Blueberry	ソーダ レモン / ラズベリー / ブルーベリー	¥660
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	¥440 ¥440 ¥440
Beer KIRIN HEARTLAND 330ml KIRIN 500ml / ASAHI SUPER DRY 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	¥660 ¥770
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	¥550
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	¥770~ / ¥2,200~
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	¥1,100 / ¥3,850
Cocktail	カクテル各種 *ワインリストをご覧ください。	¥660
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。	¥660

* Consumption tax 10% & service charge are included in the price. 上記料金は消費税 10%およびサービス料を含みます。