

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 4 月現在のもので、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

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、デザートより好きなメニュー

AMENDOLA / ¥5,000 Appetizer, Fish dish or Meat dish, Pasta, Dessert *Choose one menu

アmendラ (4品): 前菜、魚料理または肉料理、パスタ、デザートより好きなメニュー

Appetizer 前菜

Beef tongue confit, balsamic & YUZU citron ravigot sauce

牛タンのコンフィ バルサミコと柚子風味のラビゴットソース

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 ハモンセラノー添え

Fish dish 魚料理

Smoky roasted SAWARA mackerel, with braised spring cabbage, marmalade sauce

サワラの燻製ロティ 春キャベツのブレゼ マーマレードソース

Meat dish 肉料理

Roasted pork tenderloin with herb bread crumble, broad bean & potato gratin, whole-grain mustard sauce

ポークフィレのペルシャード 空豆のドフィノワーズ 粒マスタードソース

Sliced Angus beef ribeye Tagliata, red wine sauce +¥1,000

アングス牛リブローズのタリアータ 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。

AWAODORI chicken & ricotta cheese spaghetti, tomato sauce

阿波尾鶏とリコッタチーズのトマトソーススパゲティ

Clam & canola flower spaghetti, Vongole Bianco

ハマグリと菜の花のボンゴレビアンコ

Dessert デザート

Panna cotta & Macedonia

パannaコッタと季節フルーツのマチェドニア

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

サワラのリングイネ・ジェノベーゼ

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 Mexicana: tomato sauce, mozzarella, salami, jalapeno pepper, chili pepper

サラミとハラペーニョのピッツァ・メヒカーナ

Pizza Salmone bianca: mozzarella, cream, smoked salmon, arugula, black olive +¥500

スモークサーモンとルッコラのピッツァ・サルモーネ・ビアンカ

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 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	¥3,300
Beef tongue confit, balsamic & YUZU citron ravigot sauce 牛タンのコンフィ バルサミコと柚子風味のラビゴットソース	¥2,200
Seasonal vegetables Bagna cauda with jamón serrano *for two person 生ハム（ハモンセラーノ）と季節野菜のバーニャカウダ *2名様分	¥3,960
Ajillo of firefly squid & clam, with baguette ホタルイカとハマグリのアヒージョ アンチョビ風味 バゲット添え	¥3,300
Mozzarella bufala & fruit tomato Salad Caprese, basil sauce 水牛モッツアレラbuffアラとフルーツトマトのカプレーゼ バジルソース	¥2,420 Half ¥1,650
Mixed fresh salad with tuna ツナ入り新鮮野菜のミックスサラダ	¥1,980 Half ¥1,320
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	¥2,750 Half ¥1,980
Lucania style mixed cheese tart with jamón serrano ルカニア風チーズタルト ハモンセラーノ添え	¥2,420 Half ¥1,540

SOUP

Minestrone: Seasonal vegetable soup ミネストローネ	¥990 Small ¥660
Today's soup 本日のスープ	¥990 Small ¥660

MAIN DISH

Roasted pork tenderloin with herb bread crumble, whole-grain mustard sauce ポークフィレのペルシャード 空豆のドフィノワーズ 粒マスタードソース	¥2,750
Smoky roasted SAWARA mackerel, with braised spring cabbage, marmalade sauce サワラの燻製ロティ 春キャベツのブレゼ マーマレードソース	¥2,420
Spicy roasted AWAODORI chicken, sweet chili & jalapeno pepper sauce 阿波尾鶏のスパイシーロースト スイートチリとハラペーニョのソース	¥2,750
Fried rockfish, with tomato stewed vegetables, balsamic sauce カサゴのフリット 春野菜のカポナータ添え バルサミコソース	¥3,630
Milano style beef rump cutlet, cherry tomato checca sauce, lemon, balsamic 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	¥3,300
Sliced Angus beef rib eye steak Tagliata, with arugula & Grana Padano, red wine sauce 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	¥4,180
Bread or Rice パン または ライス	¥330

PIZZA CLASSICS

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	¥1,650
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buffアラ、バジル	¥1,980
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	¥1,650
Pizza Bambino bianca: mozzarella, bacon, tuna, corn ピッツァ・バンビーノ・ビアンカ： モツアレラ、ベーコン、ツナ、コーン	¥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	¥1,980
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	¥2,310
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	¥2,420

SEASONAL PIZZA

Pizza marinara: tomato sauce, mozzarella, firefly squid, spring cabbage, anchovy, garlic ホタルイカと春キャベツのピッツァ・マリナーラ： トマトソース、アンチョビ、ガーリック	¥2,420
Pizza vongola Giapponese bianca: mozzarella, cream, bamboo root, Grana Padano ハマグリ of ピッツァ・ジャポネーゼ・ビアンカ： モツアレラ、生クリーム、タケノコ、グラナパダーノ	¥2,530
Pizza Mexicana: tomato sauce, mozzarella, salami, jalapeno pepper, chili pepper サラミとハラペーニョのピッツァ・メヒカーナ	¥2,090
Pizza carrettiera uovo: tomato sauce, mozzarella, salsiccia, canola flower, egg サルシッチャと菜の花のピッツァ・カレッティエラ・ウオーヴオ： トマトソース、モツアレラ、卵	¥2,530
Pizza Salmone bianca: mozzarella, cream, smoked salmon, arugula, black olive スモークサーモンとルッコラのピッツァ・サルモネ・ビアンカ	¥2,750
Pizza Ortolana: tomato sauce, mozzarella, anchovy, spring vegetables 春野菜のピッツァ・オルトラーナ： トマトソース、モツアレラ、季節の野菜いろいろ	¥1,760

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 生ハム（ハモンセラノ）を添えた旬野菜のリゾット	¥1,760 Grande ¥2,530
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	¥2,310 Grande ¥3,520
4 kinds of mushroom & Gorgonzola risotto 4種きのこゴルゴンゾーラのリゾット	¥2,310 Grande ¥3,520

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	80g ¥1,430 Grande 120g ¥2,090
Carbonara spaghetti with bacon スパゲティ・カルボナーラ ベーコン入り	80g ¥1,430 Grande 120g ¥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 ¥1,980 Grande 180g ¥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 ¥2,200 Grande 120g ¥3,190
AWAODORI chicken & ricotta cheese spaghetti, tomato sauce 阿波尾鶏とリコッタチーズのトマトソーススパゲティ	80g ¥1,540 Grande 120g ¥2,200
Clam & canola flower spaghetti, Vongole Bianco ハマグリと菜の花のボンゴレビアンコ	80g ¥2,200 Grande 120g ¥3,190
SAWARA mackerel Linguine, basil sauce Genovese サワラのリングイネ・ジェノベーゼ	80g ¥2,090 Grande 120g ¥2,970

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・パ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 **-¥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 ダーズリンヒマラヤ: 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	¥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	アイスダーズリンティー	¥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 ペロニー 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