

DOLCE



AGIOのティラミス 725 (税込 797)
Tiramisu



自家製プリン 680 (税込 748)
Pudding



【季節限定】
パナコッタ レモンのコンフィチュールと 800
6種ベリーのソース (税込 880)
Panna cotta with 6 kinds of berry sauce

自家製バスクチーズケーキ 900
マンゴーソース (税込 990)
Basque Cheesecake with mango sauce

ガトーショコラ 763
Gateau chocolat (税込 839)

アフォガート 700
Affogato (税込 770)

バニラアイスクリーム 509
Vanilla ice cream (税込 560)

季節のジェラート 755
【ヘーゼルナッツ/アマレーナ(チェリー)/レモン】 (税込 830)
Italian gelato : Hazelnut / Cherry / Lemon
イタリアのジェラートをご用意いたしました。

CAFE

ドリンクメニューをご用意しております。メニューをお持ちしますのでお申し付けください。

ブレンドコーヒー 545
Coffee (税込 600)

カフェオレ 618
Cafe au lait (税込 680)

エスプレッソ 464
Espresso (税込 510)

ダージリンティー 545
Tea (税込 600)

クラフト ジンジャーエール 591
Ginger Ale (税込 650)

アイスコーヒー 545
Ice coffee (税込 600)

アイスカフェオレ 618
Ice cafe au lait (税込 680)

アイ스티ー 545
Ice tea (税込 600)

オーストラリア産ワイン用ブドウ 591
“ツヴァイケル”のジュース (税込 650)
Grape juice

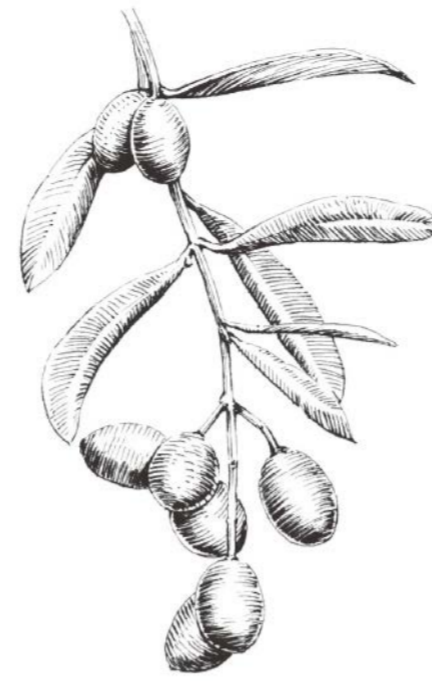
Mighty Leaf AGIOセレクトのハーブティー

オーガニックアフリカンネクター 609
(レイボス・ハイビスカス・マリーゴールド) (税込 670)
Organic African nectar
甘く華やかな香りが印象的なノンカフェインのハーブティーです。

健康志向の高いアメリカ・サンフランシスコのブランド「マイティリーフ」。
香り豊かで味わい深い、安全でおいしい紅茶をぜひお召し上がりください。

カモミールシトラス 609
(カモミール・ローズヒップ・オレンジピール) (税込 670)
Camomile citrus
華やかでまろやかな口当たりのノンカフェインのハーブティーです。

アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。
写真はイメージです。仕入れにより食材が変更になる場合がございます。



Pizza, pasta,
grilled dishes...
Enjoy AGIO!

AGIOはイタリア直輸入の薪窯^{まき がま}で焼き上げる
ピッツァを提供した日本の先駆けです。

Market Restaurant
AGIO
by MIKASA KAIKAN

spring - summer

素材を活かした前菜・サラダ

薪窯のピッツァと炭火焼き料理
シェフが腕をふるうパスタ

普段づかいのおひとり様から
複数でのお集まりまで
イタリア・ローマを終着としたシルクロードを通り
集まった食材のマーケットにある
食堂を表現した
AGIO(アジオ=気軽)を
おたのしみください。

"Market Restaurant AGIO"
is located in a food market
filled with fresh vegetables
and ingredients.
Savor the dishes
that use these seasonal,
fresh ingredients.



PIZZA



マルゲリータ **2,000** (税込 2,200)

モッツアレラチーズ・トマトソース・バジル

Margherita: mozzarella cheese / tomato sauce / basil

当店不動の人気No.1ピッツァ。イタリア産モッツアレラチーズを100%使用、たっぷり生地のにせてバジルの香りを活かして焼き上げます。



マリナーラ **1,295** (税込 1,425)

トマトソース・バジル・青森県産ニンニク・オレガノ

Marinara: tomato sauce / basil / garlic / oregano

熟成させた当店オリジナルブレンドの生地の味わいを存分に楽しめます。青森県産ニンニクとオレガノが香る、ワインのお供にもオススメのピッツァです。

ボスカイオーラ オリジナルきのこソース・チーズ・3種きのこ（舞茸、しめじ、エリンギ） **1,807**

Boscaiola: mushroom sauce / cheese / 3 kinds of mushrooms

香り高いオリジナルのきのこソースを使用し、3種きのこをふんだんに盛りつけます。

アジオ トマトソース・チーズ・牛挽肉・タマネギ **1,988**

AGIO: minced beef / tomato sauce / cheese / onion

アジオの名物ピッツァ。独自の味付けをした牛挽肉を敷き詰め、厚切りのタマネギと共に焼き上げます。

センプリチェ トマトソース・チーズ・バジル **1,473**

Semplice: tomato sauce / cheese / basil

アマトリチャーナ トマトソース・ペコリーノチーズ・ニンニク・チェリートマト・タマネギ・パンチェッタ **1,807**

Amatriciana: tomato sauce / pecorino cheese / garlic / petit tomatoes / onion / pancetta

PREMIUM PIZZA

ボニート 自家製カツオのツナ・モッツアレラ・タマネギ・レモンピール **2,870**

Bonito : flaked bonito / mozzarella cheese / onion / lemon peel

ボニートは、イタリア語でカツオ。自家製カツオのツナとモッツアレラチーズの意外な組み合わせが癖になる季節限定のプレミアムピッツァです。ディルとレモンピールがさわやかなアクセントになりビールや白ワインによく合います。

ジラソーレ 鎌倉ハム・チーズ・舞茸・タマネギ・黄パプリカ・トマトソース・チェリートマト・半熟卵 **2,990**

Girasole: cheese / ham / mushroom / onion / paprika / tomato sauce / petit tomatoes / soft-boiled egg

ジラソーレ＝ひまわり という名前のアジオオリジナルのプレミアムピッツァです。素材本来の美味しさをお楽しみください。テーブルサイドで中央に乗せた半熟卵を崩してソースのように広げます。



クワトロフォルマッジ **3,045** (税込 3,350)

4種チーズ（ゴルゴンゾーラ・エメンタール・フォンティーナ・モッツアレラ）

Quattro formage: gorgonzola / emmental / fontina / mozzarella cheese

生地を通常のサイズより小さく厚く伸ばし、4種チーズを200g以上おせて仕上げるアジオの最高峰ピッツァ。

BIO ハチミツ +140 (税込 154)



ペスカトーレ **2,870** (税込 3,157)

オリジナル魚介のトマトソース・チーズ・チェリートマト・エビ・ホタテ・紋甲イカ・ブラックオリーブ・アイオリソース

Pescatore: tomato sauce / cheese / shrimp / scallop / squid / black olives / petit tomatoes

ペスカトーレ専用のトマトソースを使用し、魚介をちりばめたプレミアムピッツァ。

ハーフ&ハーフ 3,000 (税込 3,300) お好きなピッツァを2種お選びください。

※ジラソーレ・クワトロフォルマッジは除きます。

アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。写真はイメージです。仕入れにより食材が変更になる場合がございます。

PASTA



紅ズワイ蟹と丸ズワイ蟹の トマトクリームソース フェットチーネ **1,782**
(税込 1,960)

Crab and tomato cream sauce fettuccine

蟹の旨味を引き出したトマトクリームソースと生麺のフェットチーネがよくからみます。



丸ごとトマトとトマトソース セルバチカのスパゲティ **1,655**
(税込 1,820)

36ヵ月熟成のバルメジャーノ

Spaghetti with tomato sauce

ローストしたトマトを丸ごとひとつのせたスパゲティです。アジオの名物パスタをアレンジして復活させました。テーブルサイドにてチーズを削りたてでご提供いたします。



野菜と青森県産ニンニクをつかった オイルソース・スパゲティ **1,682**
(税込 1,850)

Spaghetti with vegetables and oil sauce

ケールやズッキーニ、トレビス、セルバチコなど相性の良い野菜をセレクト。素材の旨味を味わせるヘルシーなパスタです。 ※野菜は仕入れにより変更いたします。



ペコリーノチーズとパンチェッタの カルボナーラ・スパゲティ **1,673**
(税込 1,840)

Carbonara with Pecorino cheese and Pancetta

生クリームなど使わない、チーズと卵、パンチェッタのみで仕上げる本格レシビのカルボナーラです。

青森県産ニンニクと青唐辛子のペペロンチーノ・タリオリーニ **1,445**

Tagliolini Peperoncini

(税込 1,590)

自家製カツオのツナとグリーンオリーブ ドライトマトのシチリア風スパゲティ **2,045**

Spaghetti with bonito, green olives and dried tomatoes

(税込 2,250)

魚介のソース ペスカトーレ・リングイネ **2,520**

Linguine alla Pescatora with shrimps and seafood

(税込 2,772)

4種チーズ“クワトロフォルマッジ”のニョッキ **2,320**

Gnocchi with four kinds of cheese

(税込 2,552)

アマレット 5cc +100 (税込 110) ※これはお酒です。甘くほろ苦いリキュールを途中でかけてお召し上がりください。

【生麺】フェットチーネ＝平らな幅広の麺 タリオリーニ＝やや幅広の麺 ニョッキ＝じゃがいもと小麦でつくる団子状のパスタ

【乾麺】スパゲティ＝一般的な麺 リングイネ＝断面が楕円形のやや太い麺

RISOTTO



紋甲イカをつかった イカスミのリゾット レモンの香り **2,030**
(税込 2,233)

Squid ink risotto with lemon



ボルチーニ茸とキノコのリゾット **1,909**
(税込 2,100)

Risotto with porcini mushrooms and mushrooms

ボルチーニの味と風味を存分に活かしたリゾットです。アジオのリゾットは、リゾット専用の国内産のお米、和(なご)みリゾット米を使用しています。歯応えがあり、もちっとした食感が特徴です。

アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。写真はイメージです。仕入れにより食材が変更になる場合がございます。

ANTIPASTO



**鮮魚のカルパッチョ
ヴィネグレットソース**
Carpaccio with white vinaigrette sauce

1,560 (税込 1,716)



**野菜のトマト煮込み
カポナータ 2024**
Steamed vegetables in tomato

900 (税込 990)



**リコッタチーズとトマトジャム
フルーツのカナッペ**
Canapes with ricotta cheese, tomato jam and fruit

1,473 (税込 1,620)

ガーリック シュリンプ
Garlic shrimp

600

(税込 660)

ニョッキフリット グラナパダーノチーズ
Fried Gnocchi

500

(税込 550)

ガーリックと香草のトースト
Garlic toast

700

(税込 770)

鶏の唐揚げ ごま塩とマスタード
Deep-fried chicken with sesame salt and mustard

1,100

(税込 1,210)

**野菜のフリット
アンデスの紅塩 2024**
Fried vegetables

955

(税込 1,050)

エスカルゴとキノコの薪窯焼き
Baked escargot and mushrooms

1,440

(税込 1,584)

**ボルケッタの炭火焼き
サルサ・ヴェルデ**
Charcoal-grilled homemade ham with pork belly

1,620

(税込 1,782)

CHARCUTERIE



本日の切り立て生ハム
Dry-cured ham

1,382

(税込 1,520)

**鶏の自家製ハム
4種ハーブのソースとナッツ**
Chicken homemade ham with herb sauce

1,345

(税込 1,480)

シャルキュトリ 3種盛り合わせ
Assorted charcuterie

1,940

(税込 2,134)

**豚バラ肉と香草の自家製
ハム仕立てのボルケッタ**
Homemade ham with pork belly

1,445

(税込 1,590)

3日間かけて仕込んだ旨味あふれる自家製のボルケッタと
しっとり仕上げた自家製の鶏ハム、香りが引き立つ切り立ての生ハムをすべて盛り合わせに。
ワインのおつまみに最高です。AGIOのグリーンサラダにのせるのもおすすめ!

SALAD R: レギュラーサイズ S: 1/2 サイズ



**グリーンサラダ
AGIOドレッシング**
Green salad AGIO dressing

R 1,082 S 632

(税込 1,190) (税込 695)

**ケールサラダ 胡桃と
グレープフルーツ
フェタチーズ**
Kale salad with grapefruit and feta cheese

R 1,345 S 764

(税込 1,480) (税込 840)

**削りたてのグラナパダーノチーズと
ロメインレタスのシーザーサラダ**
Ceaser salad with romaine lettuce and grana padano cheese

R 1,600 S 905

(税込 1,760) (税込 995)



CHARCOAL GRILL

素材のおいしさを存分に味わえる炭火焼き。

素材の表面をしっかりと焼き上げ、
中はやわらかくふっくらと仕上げます。
遠赤外線熱は旨味成分を閉じ込めるため、
素材がもつおいしさを存分に味わえます。
炭火焼き独自の香りはそれを一層引き立てます。



**新潟県「雪室熟成黄金豚」の
炭火焼き 200g**
Charcoal grilled "Kogane" pork

2,550

(税込 2,805)



**カツオの薫焼き 320g
揚げた青森県産ニンニク
魚醤とバターソース (2-3人前)**
Grilled bonito with garlic and butter sauce (2-3per)

3,227

(税込 3,550)

**AGIO 特製 炭火焼きハンバーグ
デミグラスソース 200g**
AGIO's specialty : Hamburger grill in demi-glace sauce

2,127

(税込 2,340)

九州産「みつせ鶏」骨付き肉の炭火焼き
Charcoal grilled chicken

2,410

(税込 2,651)

**骨付き仔羊肉の炭火焼き 2本
3本**
Charcoal grilled lamb

3,345 4,786

(税込 3,680) (税込 5,265)

メキシコ産牛リブロースの炭火焼き 200g
Charcoal grilled beef rib eye steak

3,220

(税込 3,542)

霧降高原牛ロースの炭火焼き 150g
Charcoal grilled "Kirifuri" beef

4,235

(税込 4,659)

200g	350g	500g
4,980	8,380	11,355
(税込 5,478)	(税込 9,218)	(税込 12,490)

SOUP

本日のスープ
Today's soup

627

(税込 690)

オニオングラタンスープ
Onion gratin soup

1,000

(税込 1,100)

**【季節限定】
無保水海老を添えた
冷たいズッキーニのスープ**
Cold zucchini soup with shrimp

1,100

(税込 1,210)

パン
Bread

300

(税込 330)

ライス
Rice

230

(税込 253)

**グラナパダーノチーズ
(粉チーズ)**
Grana padano cheese

300

(税込 330)

アレルギーをお持ちの方はスタッフまで申し付けください。
写真はイメージです。仕入れにより食材が変更になる場合がございます。

アレルギーをお持ちの方はスタッフまで申し付けください。
写真はイメージです。仕入れにより食材が変更になる場合がございます。