

ANTIPASTO



ブリのカルパッチョ 柑橘ソース
大分県産ブリのからすみ“ブリッタルガ”
Yellowtail carpaccio with dried mullet roe
1,991



野菜のトマト煮込み
カポナータ
Steamed vegetables in tomato
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
1,620

ガーリック シュリンプ
Garlic shrimp

660 野菜のフリット
クミン塩とアンデスの紅塩

1,150

ニョッキフリット グラナパダーノチーズ
Fried Gnocchi

550

ガーリックと香草のトースト
Garlic toast

770

生のりを入れた衣で揚げた
白子のフリット【数量限定】
Deep-fried cod milt

2,557

エスカルゴとキノコの薪窯焼き 1,584

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

ボルケッタの炭火焼き サルサ・ヴェルデ 1,782

ボルケッタの炭火焼き
Charcoal-grilled homemade ham with pork belly

鶏の唐揚げ ごま塩とマスタード 1,210

Deep-fried chicken with sesame salt and mustard

CHARCUTERIE



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
1,590

本日の切り立て生ハム 1,660

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
1,480

シャルキュトリ 3 種 盛り合わせ 2,134

Assorted charcuterie
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
しっとりとした自家製の鶏ハム、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ススメ！

SALAD

R : レギュラーサイズ S : 1/2 サイズ



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 1,760 S 995

グリーンサラダ
AGIOドレッシング
Green salad AGIO dressing
R 1,190 S 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 1,480 S 840



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。

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 2,965
Charcoal grilled “Kogane” pork



丸ズワイ蟹の炭火焼き 400g 4,880
イタリア産唐辛子と
カニみそのソース (2-3人前)
Charcoal grilled crab with crab miso sauce (2-3 per)

AGIO 特製 炭火焼きハンバーグ デミグラスソース 200g 2,340
AGIO’s specialty : Hamburger grill in demi-glace sauce

九州産「みつせ鶏」骨付き肉の炭火焼き 2,651
Charcoal grilled chicken

骨付き仔羊肉の炭火焼き 2本 3,880 3本 5,465
Charcoal grilled lamb

アイルランド牧草牛ハラミ肉の炭火焼き 4,540
タリアータ 150g
Charcoal grilled beef outside skirt
放牧された自然環境で育ち健康に育った牧草牛は、
脂が少なく、凝縮した赤身の旨味としっかりとした歯ごたえが特徴です。

霧降高原牛ロースの炭火焼き 150g 4,960
Charcoal grilled “Kirifuri” beef

200g	350g	500g
5,875	9,610	12,690

MAIN DISH

北海道産 鴨肉のコンフィ インカのめざめのロースト 3,770
Duck confit

SOUP

本日のスープ 690
Today’s soup

【季節限定】ワタリ蟹のスープ 1,550
Crab soup

オニオングラタンスープ 1,100
Onion gratin soup

パン 330
Bread

パルメジャーノ・レッジャーノ (粉チーズ) 330
Parmigiano reggiano

ライス 253
Rice

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



マルゲリータ

2,200

モッツァレラチーズ・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。イタリア産モッツァレラチーズを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。



マリナラ

1,525

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）

2,123

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

2,187

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

1,782

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

1,988

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

PREMIUM PIZZA

グランキオ

オリジナルワタリ蟹のトマトソース・チーズ・紅ズワイ蟹・丸ズワイ蟹・蟹味噌アイオリソース

3,880

Granchio : tomato sauce / cheese / 2 kinds of crab

グランキオはイタリア語で蟹。ベースにワタリ蟹でつくったソースを使い、旨味の強い丸ズワイ蟹を全体にのせ、蟹味噌を入れたアイオリソースをかけて仕上げます。蟹の風味や旨味を存分に味わえる季節限定のプレミアムピッツァです。

ベッラドンナ

トマトソース・36カ月パルミジャーノチーズ・マスカルポーネチーズ・モッツァレラチーズ・24カ月熟成ハモンセラーノ(生ハム)・グリーンペッパー

3,289

Belladonna : tomato sauce / parmesan cheese / mascarpone cheese / mozzarella cheese / raw ham / green pepper

ベッラドンナはイタリア語で美しい女性。3種のチーズと24カ月熟成のハモンセラーノの旨味が口いっぱいに広がる魅力的なピッツァ。グリーンペッパーの刺激的なアクセントが癖になるおいしさです。



クワトロフォルマッジ

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・モッツァレラ）

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以上のせて仕上げるアジオの最高峰ピッツァ。



ペスカトーレ

3,410

オリジナルワタリ蟹のトマトソース・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・イカスミソース

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

ワタリ蟹でつくったソースを使用し、魚介をちりばめたプレミアムピッツァ。コクのあるイカスミのソースが魚介の旨味を活かします。

BIO ハチミツ +154

ハーフ&ハーフ 3,740 お好きなピッツァを2種お選びください。

※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** **2,150**

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** **2,120**

36ヵ月熟成のパルメジャーノ

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。アジ奥の名物パスタをアレンジして復活させました。
崩したトマトとソース絡めてパンにのせてトマトブルスケッタにするのもオススメです！

パン 330



**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** **1,991**

Spaghetti with vegetables and oil sauce

季節ごとに野菜を変えて相性のよい素材を選び、
旬のおいしさを味わえるヘルシーなパスタに仕上げています。
※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** **1,840**

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
本格レシピ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 **1,590**

Tagliolini Peperoncini

PREMIUM PASTA

岡山県邑久産 牡蠣のウイスキーオーク燻製とセリのスパゲティ **2,350**

Spaghetti with smoked oysters and Japanese parsley

魚介を煮込んだソース ペスカトーレ・リングイネ **3,550**

Linguine alla Pescatora with shrimps and seafood

4 種チーズ “クアトロフォルマッジ” のニョッキ **2,552**

Gnocchi with four kinds of cheese

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。

白子と柚子のペペロンチーノ スパゲティ【数量限定】 **3,350**

Spaghetti with cod milt and yuzu

【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

ワタリ蟹と丸ズワイ蟹のトマトリゾット **2,550**

Tomato risotto with crab



ポルチーニ茸とキノコのリゾット **2,100**

Risotto with porcini mushrooms and mushrooms

ポルチーニの味と風味を存分に活かしたリゾットです。
アジ奥のリゾットは、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。

DOLCE



AGIOのティラミス

Tiramisu

797



自家製プリン

Pudding

748



【季節限定】

チョコレート風味のプリン“ボネ” オレンジジャムとバニラアイス

Chocolate flavored pudding with orange jam and vanilla ice cream

880

自家製バスクチーズケーキ 4種のベリーソース

Homemade Basque Cheesecake with Berry Sauce

990

ガトーショコラ

Gateau chocolat

839

アフォガート

Affogato

770

バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream

560

季節のジェラート

【ヘーゼルナッツ/アマレーナ(チェリー)/レモン】

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。

830

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

Coffee

ブレンドコーヒーのみ、2杯目以降 330 にて承ります。

600

アイスコーヒー

Ice coffee

600

カプチーノ

Cappuccino

680

アイスカフェオレ

Ice cafe au lait

680

エスプレッソ

Espresso

510

アイ스티ー

Ice tea

600

ダージリンティー

Tea

600

クラフト ジンジャーエール

Ginger Ale

650

オーストラリア産ワイン用ブドウ “ツヴァイケル” のジュース

Grape juice

650



AGIOセレクトのハーブティー

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。

オーガニックアフリカンネクター (レイボス・ハイビスカス・マリーゴールド)

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。

670

カモミールシトラス

(カモミール・ローズヒップ・オレンジピール)

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。

670

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。