



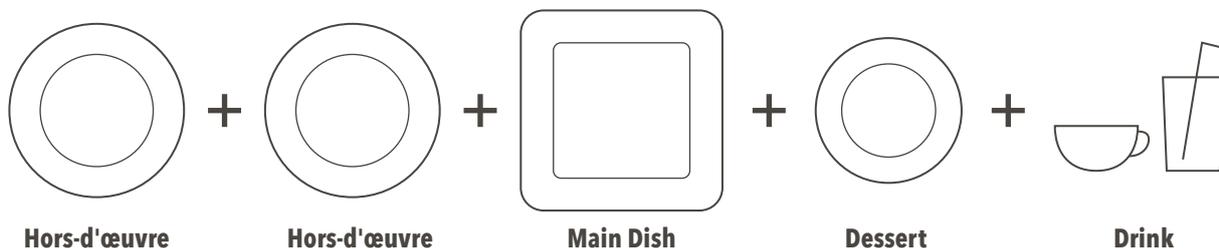
AWAKE DINNER MENU

PREFIX COURSE

プリフィックス コース

中之島ソーシャルイトアウェイクの楽しみを詰め込んだ選べるディナーコース。
前菜を2皿、メイン、そしてデザートとドリンクを
お好きなものをお選びください。

3300



Hors-d'œuvre — 前菜 (お好きな2皿をお選びください)

Salad / サラダ

- 具沢山の魚介サラダ
- イタリア産生ハムとグラナパダーノチーズのサラダ
- 燻製ロースハム、緑野菜、グラナパダーノチーズのサラダ
- 自家製カラスミ、生マッシュルーム、ルッコラのサラダ [+700]

Entrées Froide / 冷前菜

- タコとオリーブのマリネ
- イタリア産生ハム [+400]
- 燻製ロースハム
- イタリア産サラミ
- 野菜のピクルス盛り合わせ
- 燻製鴨ロース [+250]
- シャルキュトリー (生ハム・ロースハム・サラミ・鴨ロース) 盛り合わせ [+600]

Entrées Chaudes / 温前菜

- 粗挽きソーセージとジャガイモのロースト
- ズワイガニぎっしりのコロッケ (2個) [+300]
- グラナパダーノチーズとジャガイモのグラタン [+250]
- 焼きカマンベールチーズ ハーフサイズ [フルサイズ+600]
- タコポテチーズ (6個)
- ポップコーンシュリンプ (8個)

Sandwich & Hot Dog / サンドウィッチ&ホットドッグ

- 粗挽きソーセージのホットドッグ ハーフサイズ [フルサイズ+350]
- 燻製ロースハムとカマンベールチーズのカスクルット ハーフサイズ [フルサイズ+350]
- 厚焼き玉子サンド ハーフサイズ [フルサイズ+250]
- ローストビーフサンド ハーフサイズ [フルサイズ+500]

Main Dish — メイン (お好きな1皿をお選びください)

- 鶏もも肉のスパイシーハーブロースト
爽やかなレモン風味のソース
- サーモンミキユイ 南仏風
- 特製ハンバーグステーキとオムレツ デミグラスソース
- 名物“牛肉煮込みのオムライス”
- 海老挽肉、レンコン、マッシュルームのカレー
- 天然鯛のポアレ アサリと生海苔のソース [+500]
- 鴨ロース肉のロティエー
季節のフルーツとバルサミコソース [+550]
- 優味豚ロース肉のグリルと
お野菜 グリーンマスタードソース [+600]
- 牛サーロインステーキ マディラ酒のソース [+700]
- 淡路牛サーロインのステーキ
マディラ酒と黒トリュフのソース [+1600]

Pasta or Rice Food of ¥ +650~

メインの後、食べたりないお客様には、¥にパスタ、名物オムライスまたはカレーを、サービス価格でお召し上がりいただけます。

Pasta / パスタ [ハーフサイズ(50g) 650 / レギュラーサイズ(100g) 1250]

- 鶏とキノコのレモンクリーム
(スパゲッティ or ペンネ)
- 海老ひき肉とマッシュルームのトマトクリーム
(スパゲッティ or ペンネ)
- 淡路産牛肉のポロネーゼ
(スパゲッティ or ペンネ)
- 明太子スパゲッティ
(スパゲッティ)

Rice Food / 御飯物 [ハーフサイズ 750 / レギュラーサイズ 1450]

- 名物“牛肉煮込みのオムライス”
- 海老挽肉、レンコン、マッシュルームのカレー

Dessert — デザート (お好きなものをお選びください)

- エンゼルフードキューブ バニラキャラメル
ハーフサイズ
- 紅はるかの焼芋タルト [+300]
- ガトーショコラ [+300]
- アイスクリーム各種
(バニラ、チョコレート、イチゴ、塩キャラメル、抹茶、
ミルク、ブラッドオレンジ、マンゴー、ヨーグルト)
- バスクチーズケーキ [+300]
- ティラミス [+350]
- パイシュー [+300]
- クレームキャラメル [+250]

Drink — ドリンク (食前・食後お選びください)

- コーヒー (HOT / ICED)
- ソフトドリンク各種
(オレンジ、グレープフルーツ、リンゴ、クランベリー、マンゴー、
パイン、コーラ、ジンジャエール、ウーロン茶)
- カフェオレ (HOT / ICED)
- 紅茶 (ストレート / レモン / ミルク)

BURGER

バーガー

アウェイクバーガー 1000

AWAKE Burger

ジューシーで食べ応えのあるパティと、
自家製デミグラスソースをたっぷり。
アウェイク自慢の逸品です。



チーズアウェイクバーガー 1100

Cheese AWAKE Burger

アウェイクバーガーに濃厚なチーズをトッピング。



エビカツバーガー 1100

EBI-KATSU Burger

粗挽きエビミンチをたっぷり、さくっと海老カツにしました。
AWAKE特製のタルタルソースと。



スパイシーローストチキンバーガー 900

Spicy Roasted Chicken Burger

数種類のスパイスでマリネし低温でローストした
特製ローストチキンバーガー。



フィッシュバーガー 900

Fish Burger

特製の白身パテフライと自家製タルタルソースの
ベストな組み合わせ。



優味豚のロース肉のグリルバーガー 1100

Grilled Pork Burger

群馬県のブランド豚優味豚ロースを厚切りでグリル。
フレッシュなお野菜とサンド。



牛サーロインステーキバーガー 1600

Beef Steak Burger

牛サーロインのステーキを豪快に130グラム挟んだ
贅沢バーガー。

SANDWICH

サンドウィッチ



ローストビーフサンド 1200
Roast Beef Sandwich

低温でじっくり火を入れたサーロインのローストビーフをたっぷりサンドしました。鉄板で焼き上げたパンとの相性バツグンです。



厚焼き玉子サンド 600
Omelet Sandwich

自社ベーカリーの食パンにからしオリーブオイルを塗り、丁寧に焼き上げた厚焼き玉子をサンドした、人気商品です。



燻製ロースハムとカマンベールチーズのカスクルート 800

Smoked Ham & Camembert Casse-Croute
自慢の燻製ロースハムとカマンベールチーズのフランスのサンドウィッチ。

粗挽きソーセージのホットドッグ

Hotdog

100%天然素材の粗挽きソーセージを使った食べ応え充分の逸品です。

900



Set Side Menu

¥500で2種 / ¥700で3種

セットサイドメニューはバーガーと、サンドウィッチ限定のメニューです。

- フライドポテト
- オニオンリングフライ 2個
- タンドリーチキンの唐揚げ 2個
- チーズスティックフライ 2本
- ポップコーンシュリンプ 3個
- サラダ



Side Menu

フライドポテト 400



オニオンリングフライ 3個 400



チーズスティックフライ 2本 350



タンドリーチキンの唐揚げ 3個 550



ポップコーンシュリンプ 5個 450



シェフズサラダ 350



魚介サラダ 600



燻製ロースハムとグラナパダーノチーズのサラダ 550



Hors-d'œuvre — 前菜

イタリア産生ハム Prosciutto	1200	蛸とオリーブのマリネ Marinated Octopus and Olive	1300
イタリア産サラミ Italian Salami	850	グラナパダーノチーズと ジャガイモのグラタン Cheese and Potato Gratin	1000
燻製ロースハム Smoked Loin Ham	850	粗挽きソーセージ Sausage	800
燻製鴨ロース Smoked Duck Loin	1000		



蛸とオリーブのマリネ

Salade — サラダ

貝だくさんの魚介サラダ Seafood Salad	1500
燻製ロースハムと緑野菜と グラナパダーノチーズのサラダ Ham and Grana Padano Salad	1400
パルマ産生ハムと グラナパダーノチーズのサラダ Prosciutto and Grana Padano Salad	1500
自家製カラスミ、生マッシュルーム ルッコラのサラダ Seabream Carpaccio with Mascarpone	1500



貝だくさんの魚介サラダ



パルマ産生ハムと
グラナパダーノチーズのサラダ

Fritto — 揚げ物

フライドポテト French Fries	S / 400	L / 600
チーズスティックフライ Cheese Stick Fried	2本 / 350	
オニオンリング Onion Ring	3個 / 400	
ポップコーンシュリンプ Deep-Fried Shrimp	5個 / 450	10個 / 800
<i>Chef Yonemura Menu</i>		
ズワイガニのコロケ Crab Croquette		500
タンドリーチキンの唐揚げ Spicy Fried Chicken	3個 / 550	5個 / 850

Pasta — パスタ (スパゲッティまたはペンネをお選びください)

鶏とキノコのレモンクリーム Chicken and Mushroom with Lemon Cream Sauce	R / 1550	L / 2300
淡路産牛肉のボロネーゼ AWAJI Beef Bolognese	R / 1650	L / 2450
海老挽き肉とマッシュルームのトマトクリーム Shrimp and Mushroom with Tomato Cream Sauce	R / 1650	L / 2450
明太子スパゲッティ Mentaiko Spaghetti	R / 1650	L / 2450

* こちらはスパゲッティのみでペンネはお選びいただけません。
* サイズ、Rは1人前、Lは1.5人前程度のボリュームになります。



淡路産牛肉のボロネーゼ



明太子スパゲッティ

Rice Food — 御飯物



名物 牛肉煮込みのオムライス

| SPECIALITE |

名物 牛肉煮込みのオムライス Omelette with Rice	Half Size / 850	Full Size / 1650
--------------------------------------	-----------------	------------------

Chef Yonemura Menu

海老挽き肉、レンコン、 マッシュルームのカレー Shrimp, Lotus Root, Mushroom Curry	Half Size / 850	Full Size / 1650
--	-----------------	------------------

* 表示価格は全て税込となります / The price including tax.

Poisson — お魚料理



サーモンのミキュイ 南仏風



天然鯛のポフレ
生海苔とアサリのソース

サーモンのミキュイ 南仏風 1650
Salmon Micuy with Tomato Sauce

天然鯛のポフレ 1750
生海苔とアサリのソース
Sea Bream Poêle with Ratatouille

Viandes — お肉料理

鶏もも肉のスパイシーハーブロースト シェアサイズ / 2500
爽やかなレモン風味のソース
Spicy Herb Roasted Chicken with Lemon Flavor Sauce

鴨ロース肉のロティエー 季節のフルーツとバルサミコソース シェアサイズ / 2850
Roasted Duck with Seasonal Fruits and Balsamic Sauce

優味豚ロース肉のグリルとお野菜 グリーンマスタードソース シェアサイズ / 2850
Grilled "YUMI" Pork and Vegetables with Green Mustard Sauce

特製ハンバーグステーキとオムレツ デミグラスソース 1500
Hamburger Steak with Omelette with Demi-glace Sauce

淡路産牛サーロインのグリエ マディラ酒と黒トリュフのソース シェアサイズ / 4250
Grilled "AWAJI" Beef with Madeira wine and Truffle Sauce



鶏もも肉のスパイシーハーブロースト
爽やかなレモン風味のソース



鴨ロース肉のロティエー 季節のフルーツとバルサミコソース



優味豚ロース肉のグリルとお野菜 グリーンマスタードソース

Nibbles — おつまみ

オリーブマリネ 550
Marinated Olives

Chef Yonemura Menu

野菜のピクルス盛り合わせ 650
Assorted Vegetable Pickles

焼きカマンベール Full Size / 1400 Half Size / 750
Baked Camembert

山椒風味のオイルサーディン 650
Sansho Flavored Oil Sardine

タコポテチーズ 6個 / 600 8個 / 750 10個 / 900
Taco Potato Cheese

バゲット 250
Baguette

ガーリックトースト (2個) 350
Garlic Toast

厚焼き玉子サンド 600
Omelette Sandwich

ローストビーフサンド 1200
Roast Beef Sandwich



焼きカマンベール



タコポテチーズ

ALCOHOLIC DRINK

BEER

ハートランドビール Heartland Draft Beer	650
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer	600

HIGHBALL

ジョニーウォーカー レッドラベル Johnnie Walker Red Label	600
ジョニーウォーカー ブラックラベル Johnnie Walker Black Label	700
I.W.ハーパー I.W. HARPER	700

SOUR

サワー [プレーン/レモン/巨峰/ライム] SOUR [Plain / Lemon / Grape / Lime]	550
--	-----

SPARKRING WINE

チンザノプロセッコ CINZANO PROCECCO	glass / 650 bottle / 4000
ランブルスコ セッコ (かち割り) Lamburusco secco	glass / 650

CHAMPAGNE

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL	glass / 1350 bottle / 11000
---	--------------------------------

WINE by the GLASS

グラスワイン [赤/白] WINE by the GLASS [Red / White]	550~
---	------

*ワインリストをご用意しております。

COCKTAIL

| WINE COCKTAIL |

キールロワイヤル Kir Royal	850
ミモザ Mimosa	850
キール Kir	850
キティ Kitty	850
オペレーター Operator	850
スプリッツァー [赤/白] Spritzer	800
アペロールスプリッツ Aperol Spriz	600

| BEER COCKTAIL |

シャンディガフ Shandy Gaff	800
レッド・アイ Red Eye	800

| STANDARD COCKTAIL |

ジントニック Gin and Tonic	800
モスコミュール Moscow Mule	800
スプモーニ Spumoni	800
シャーリーテンプル Shairley Temple	800
キューバリブレ Cuba Libre	800
ファジーネーブル Fuzzy Navel	800
マリブ コーク Malibu Coke	800
ヨギーパイン Yoggy and Pineapple	800
カシスオレンジ Cassis Orange	800
チャイナブルー China Blue	800
テキーラサンライズ Tequila Sunrise	800

| NON ALCOHOLIC COCKTAIL |

ダブルグレープフルーツ Grapefruits and Pink Grapefruits	700
サラトガクーラー Saratoga Cooler	700
バージンブリーズ Virgin Breeze	700
グリーンアップルスカッシュ Green Apple Squash	700
ピーチゴールド Peach Gold	700



BEVERAGE

CAFE

コーヒー [HOT/ICED] Coffee	450
エスプレッソ Espresso	single / 350 double / 500
カフェラテ [HOT/ICED] Café Latte	600
カプチーノ Cappuccino	600
カフェモカ [HOT/ICED] Café Mocha	650
フレーバーラテ [HOT/ICED] <バニラ/キャラメル/ヘーゼルナッツ> Flavor Latte	650

TEA

ダーズリン Darjeeling Tea	600
アールグレイ Earl Grey Tea	600
セイロン Ceylon Tea	600
ローズヒップ Rosehip Tea	600
ルイボスティー Rooibos Tea	600
本日の紅茶 Seasonal Tea on the Day	600
アイスティー Iced Tea	550
ティーソーダ Ice Tea Soda	550

SOFT DRINKS

オレンジジュース Orange Juice	500
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	500
アップルジュース Apple Juice	500
クランベリージュース Cranberry Juice	500
マンゴージュース Mango Juice	500
パイナップルジュース Pineapple Juice	500
レモネード [HOT/ICED/With SODA] Lemonade	650
コカ・コーラ Coca Cola	500
ジンジャーエール Ginger Ale	500
トニックウォーター Tonic Water	500
ペリエ (330ml) Perrier	650
サンペレグリーノ (500ml) Sanpellegrino	700

FLOATS

コーラフロート Cola Float	550
クリームソーダ Cream Soda	550
コーヒーフロート Coffee Float	650
パインフロート Pineapple Float	550
ピーチフロート peach Float	550
ブルーハワイフロート Blue Hawaii Float	550
グレープフロート Grape Float	550

ANGEL FOOD CUBE

もちもちしっとり生地にソースたっぷりエンゼルフードキューブ
 お好きなアイスをトッピングできます



バニラキャラメル 700
 Vanilla Caramel
 エンゼルフードバニラケーキに
 キャラメルソース。



ベリーベリー 800
 Very Berry
 フランボワーズソースをたっぷり、
 3種のベリーのトッピング。



チョコバナナ 800
 Chocolate Banana
 あまーいチョコソース、
 キャラメリゼしたほろ苦甘いバナナと。



*下記より好きなアイスをお選びできます。



*下記より好きなアイスをお選びできます。



*下記より好きなアイスをお選びできます。



トロピカルマンゴー 800
 Tropical Mango
 マンゴーの果肉とマンゴーソース、
 ローストしたココナッツをトッピング。



モンブラン 1100
 Mont-Blanc
 フランス産モンブランクリームと
 渋皮栗をのせて。



ジャポネ(黒蜜+抹茶+小倉あん) 850
 Japone
 エンゼルフードバニラケーキに
 黒蜜と抹茶と小倉あんをトッピング。



*下記より好きなアイスをお選びできます。



*下記より好きなアイスをお選びできます。



*下記より好きなアイスをお選びできます。

ICE CREAM

バニラ、チョコレート、イチゴ、塩キャラメル、抹茶、ミルク、ブラッドオレンジ、マンゴー
 Vanilla, Chocolate, Strawberry, Salt Caramel, MATCHA, Milk, Blood Orange, Mango
 各单品 / 400 ダブル / 700 トリプル / 1000

*表示価格は全て税込となります / The price including tax.

CAKE

アウェイクオススメのケーキ
食後のデザートにどうぞ



紅はるかの焼芋タルト
Sweet Potato Tart

ダイヤモンド、サンド両方に焼芋、
クリームも焼芋ペーストたっぷり。
濃厚な味わいのタルト。

650



ガトーショコラ
Gâteau au Chocolat

濃厚なチョコレート生地に
サクッと生地をプラスして。
甘さ控えめの
クリームとともに。

650



バスクチーズケーキ
Burnt Basque Cheesecake

チーズをたっぷりつかい
濃厚な味わいに。
バニラ香る甘さ控えめの
大人のチーズケーキ。

650



ティラミス
Tiramisu

コーヒーのビスキュイと
北海道産マスカルポーネを使った
ほろ苦いティラミス。

700



パイシュー
Pie cream Puff

さっくりとしたパイに
カスタードとクリームを
たっぷり包みました。

650



クレーンキャラメル
Crème Caramel

卵と牛乳たっぷりの濃厚な
プディングにほろ苦い、
特製キャラメルソースを
かけました。

600

ケーキにもトッピングアイスOK(バニラ、チョコレート、イチゴ、塩キャラメル、抹茶、ミルク、ブラッドオレンジ、マンゴー) +200

CRAFT BEER

日本各地のクラフトビールをドラフトでお楽しみいただけます。

小規模だからこそ冒険できる、
個性豊かな味わいをぜひご賞味ください。



01 496 (ヨンキューロク)

SMALL / 600 FULL / 950

496 / Alc. 6.5%

エールのような豊潤さとラガーのようなキレ、
IPAのように濃密なポップ感。



02 アフターダーク

SMALL / 600 FULL / 950

Afterdark / Alc. 6.0%

柔らかな甘味と上質な苦味を引き出し、
味のふくよかさと飲みやすさを兼ね備える。



03 オンザクラウド

SMALL / 600 FULL / 950

On the Cloud / Alc. 5.5%

小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、
白ワインのようなフルーティーな香り。



04 JAZZBERRY

SMALL / 600 FULL / 950

JAZZBERRY / Alc. 5.0%

ラズベリーの酸味と爽やかな飲み口の本格派フルーツビールタイプ。
麦芽とホップに、ラズベリー果汁を加えてワイン酵母で醸造しました。



05 ブルックリンソラチエース

SMALL / 600 FULL / 950

BROOKLYN SORACHI ACE / Alc. 7.0%

レモングラス・ハーブ・シトラスのような爽やかな香りと
明るい余韻が楽しめます。特に、和食や魚介類との相性が抜群。



06 伊勢角屋麦酒ヒメホワイト

SMALL / 600 FULL / 950

HIME WHITE / Alc. 5.0%

柚子の皮を使い、天然酵母の香りを引き立てる
優しいスパイス感をもつ「和」の伊勢ホワイトエール。



07 常陸野ネストゆずラガー

SMALL / 600 FULL / 950

HITACHINO NEST YUZU LAGER / Alc. 5.5%

柚子をふんだんに使用することで繊細なシトラスの華やかな
香りを持ち、柚子由来の爽やかな酸味とラガーのキレを楽しめます。



08 スノープロンシュ

SMALL / 600 FULL / 950

ジャパンホワイトエール

SNOW BLANCHE JAPAN WHITE ALE / Alc. 5.0%

苦味は少なく、ハーブと発酵熟成による
爽やかな風味と酸味のバランス感

